pizza e pasta ITALIANA

n°02 | Febbraio | 2023
www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXIV



AZIENDE

— Sommario —







Editoriale

Antonio Puzzi

A Carnevale ogni scherzo vale. E così anche noi, per questo numero, abbiamo deciso di sovvertire le nostre tradizionali vesti, travestendoci da rivista che si occupa a tutto tondo di ristorazione, mettendo per un mese in secondo piano la nostra amata pizza che da oltre trent'anni ci accompagna nella nostra azione quotidiana e nell'attività di divulgazione che compiamo in queste pagine.
Perché lo abbiamo fatto? Per smascherare la finta convinzione che chi si occupa di pizza non si possa occupare di altro, a meno che l'individuo in questione non abbia un illustro palmares affinatosi nella visita a numerosi ristoranti gourmet. Lo stile con il quale affrontiamo questo numero è dunque il nostro stile: attento ai fatti, ai numeri, ai trend ma con un pizzico di brio in più perché - si sa - non bisogna mai prendersi troppo sul serio. E poiché Carnevale è tempo della carne (oltre che dello scherzo), una buona parte di queste pagine "speciali" saranno dedicate proprio a uno dei cibi più discussi dell'ultimo decennio, ovvero quello "non-veg", per dirlo con sarcasmo. Volendo però assecondare la salomonica legge della "par condicio" abbiamo ritenuto opportuno anche dedicarci alle pizzerie vegane e di contro a quella sezione di industria enogastronomica che crea prodotti destinati a vegetariani e vegani partendo da ciò che proprio quelle persone intendono abolire dalla propria alimentazione, ovvero i prodotti carnei e i loro derivati. Non so a voi ma a me ha sempre dato l'impressione del masochismo; per dirla con Roberto Benigni: "è come entrare in casa dell'impiccato e salutare facendo il segno della corda". Spero vogliate concedermi il lusso di questa ironia senza giudicarla ma sforzandovi nell'intendere quanto sento in cuor mio di dirvi: il mondo (della ristorazione, e non solo) è bello perché è vario ed in questa sua multiforme fioritura salva la biodiversità a tutto tondo.
Chiudo queste righe di apertura del secondo numero del 2023 tenendo fede a quanto promesso nella rivista di gennaio: un augurio al mese. La parola che vi auguro questo mese è: rispetto. Per voi stessi, per il vostro lavoro, per la vostra vita personale, per i vostri collaboratori e dipendenti. Rispetto, sinonimo di *fair play*.
Buona lettura,

nio

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIV - n.2 febbraio 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO
Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE
Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO
David Mandolin

PUBBLICITÀ
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese
— *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

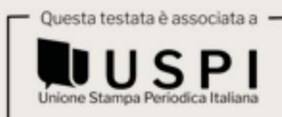
AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LINEA PIZZERIA

**QUATTRO GENERAZIONI, 100 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.**

@MOLINO_PASINI MOLINOPASINI.COM

MOLINO PASINI

a cura della redazione

prima pagina

TheFork: le tendenze food 2023

Ritorno a tradizioni più o meno ancestrali, condivisione, ibridazione e metaverso: quali sono le novità che dobbiamo aspettarci a tavola nei prossimi 12 mesi? Come di consueto TheFork, in collaborazione con NellyRodi ha delineato i 7 trend che daranno forma alle nostre esperienze culinarie nel 2023.

Tradizioni "primitive"

Ricette e tecniche del passato tornano in auge con l'obiettivo di salvare il know-how dei nostri antenati. Diventa di tendenza così la **cucina primordiale** con un ritorno della cottura alla brace anche al ristorante.

Il ristorante come luogo di socializzazione

Dopo il grande ritorno di bistrot, brasserie e broderie di città dove si onorano piatti tradizionali e conviviali, locande e agriturismi sono i nuovi luoghi di condivisione, vacanza, degustazione e cultura perché portano al centro l'elemento della convivialità.

La ricerca dell'autosufficienza

Se da una parte in Italia si assiste a uno spopolamento delle campagne, nelle città c'è una ricerca di uno stile di vita maggiormente a contatto con la natura: la tendenza della vita di quartiere comporta una crescita dell'agricoltura urbana e dell'autosufficienza locale. Secondo un'analisi della Coldiretti e in base ai dati del rapporto ISTAT sul verde urbano 2021, negli ultimi 5 anni in Italia si è registrato un aumento degli orti urbani del 18,5% superando i 2,1 milioni di metri quadrati occupati, questo comporta un maggior **sapere agricolo anche in città** e una ricerca **di autenticità nel piatto**.

La festa delle culture

Con la globalizzazione, le idee e la cultura viaggiano veloci. Le persone cercano quindi anche di non dimenticare il proprio patrimonio culturale e le proprie tradizioni. In cucina questo si traduce in due fenomeni solo in apparenza contrastanti. Il recupero delle ricette "della nonna" da un lato, dall'altra i ristoranti che diventano luoghi **di integrazione**.

Il bisogno di condivisione

Dopo anni di distanziamento sociale, le persone vogliono riprendere il contatto umano, condividere, scoprire e sperimentare.
Al ristoratore è chiesto di accogliere, condividere il suo vissuto e il suo sapere attraverso luoghi, piatti conviviali e storytelling.
Il pubblico premia gli chef che sanno raccontare il territorio e raccontarsi, valorizzando le materie prime del contesto in cui sono collocati e raccontando anche i produttori attraverso una cucina sincera, genuina e sostenibile al punto che i ristoranti e gli chef assumono anche il compito di educare la comunità a mangiare meglio e nel rispetto dell'ambiente.



Parola d'ordine: social media

Il settore dei ristoranti sta conquistando i social media. 5 millennial su 10 hanno ordinato cibo o visitato un ristorante dopo averlo visto su TikTok, mentre il 38% delle persone sta viaggiando molto lontano da casa per provare il cibo consigliato da questo stesso social.[2] In questo contesto maturano nuove e originali tendenze, anche su social ormai più consolidati, per esempio su **Instagram** c'è una maggior ricerca di verità e genuinità nell'estetica del piatto a vantaggio del sapore. Il **Web 3.0** per esempio potrebbe diventare un veicolo per accedere a esperienze esclusive via i *non fungibile token*, mentre le stampanti in 3D per il cibo iniziano a prendere piede.

Una cucina etica

Etica e sostenibilità sono oggi una priorità anche nella cucina. Se si parla di sostenibilità ambientale in senso stretto, oltre a una ristorazione vicina al territorio si sviluppa una ricerca scientifica che elabora nuove soluzioni per ridurre l'impatto ambientale dell'industria alimentare. Una nuova attenzione all'etica è posta anche al lavoro all'interno dei ristoranti per creare condizioni appetibili per i giovani che si avvicinano a queste professioni.
La cucina diventa uno strumento di integrazione della diversità e un laboratorio sociale per progetti di reinserimento come nel caso di ristoranti quali **Etico Food** a Roma e **Pizzaut** a Milano.

la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

"Gli artisti della pizza".

Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Febbraio è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo Catello Napoli, che ci presenta la sua deliziosa pizza ''Una notte a Pompei'', preparata con il nostro ideale condimento per la regina della cucina napoletana. Una vera opera d'arte, carica di gusto, innovazione e tradizione. Una pizza tradizionale, ma con un tocco moderno, perfetta come aperitivo o come pasto completo, da accompagnare con una buona birra artigianale o anche con uno spumante rosé secco.

scopri di più






Servizio Clienti 800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



a cura della redazione

Pinsa Base Schär: tutta la leggerezza di un prodotto richiestissimo in versione gluten-free







Schär Foodservice, la divisione dedicata al canale Ho.re.ca. del Gruppo Dr. Schär, presenta la *Pinsa* Base Schär, una base lievitata, precotta e surgelata per creare stuzzicanti pinse gluten-free.

Ispirata all'antica ricetta della *Pinsa* romana tornata di gran moda negli ultimi tempi, la *Pinsa* Base *frozen Schär* da 220g è senza glutine, senza lattosio e vegana. Preparata senza conservanti e lievitata naturalmente per oltre 24 ore, è prodotta con farine di primissima qualità garantite *Schär* e risulta leggera, croccante e altamente digeribile grazie all'utilizzo di pasta madre di grano saraceno.

La versatilità della base *frozen* e l'alta richiesta della *Pinsa* tra i consumatori rendono questo lievitato perfetto per ristoranti, pizzerie, mense, catering e bar che potranno così soddisfare la sempre crescente domanda di prodotti gluten-free dovuta al continuo aumento delle diagnosi di celiachia. Offrire ai propri clienti celiaci o sensibili al glutine una creativa alternativa alla pizza per diversi momenti di consumo, come un pranzo, una cena o un aperitivo sfizioso costituisce senza dubbio un servizio che fa la differenza.



La *Pinsa* Base *frozen Schär* è pratica e sicura da ogni contaminazione grazie all'imballo monoporzione che la protegge durante trasporto e stoccaggio.

La preparazione è veloce e funzionale: basta scongelare per 8-10 minuti il prodotto, personalizzare la base mettendo sul top ingredienti gluten-free a piacimento e infornarla – su teglia a bordi alti dedicata - per 8-10 minuti a 220°C in forno non ventilato.

Grazie alla surgelazione *Pinsa* Base *frozen Schär* ha una lunga shelf life di 14 mesi, rendendo questo prodotto ideale per i professionisti che vogliono ampliare la propria offerta di alimenti senza glutine per il crescente target celiaco che cerca questo alimento leggero, appetitoso e trendy.

La *Pinsa* Base *frozen Schär* è presentata in cartoni contenenti 12 pezzi da 220g.

www.schaer-foodservice.it



a cura della redazione



A Catania la Scacciata solidale

Si è svolta a Pedara in provincia di Catania l'ottava edizione del concorso della Scacciata solidale, organizzata da Giuseppe Maccarrone assieme al consorzio di commercianti locali (CCN Ara di Giove) ed in collaborazione con il comune di Pedara. Il concorso ha visto gareggiare due categorie: junior master chef appartenenti alle scuole Alberghiere della provincia ed i ristoratori locali per i senior. Entrambe le categorie hanno partecipato portando due Scacciate: una per la giuria ed un'altra da donare in Beneficenza alle famiglie del territorio; una giusta causa che ha spinto il territorio ad aderire massicciamente alla manifestazione. Il vincitore della manifestazione di beneficenza è stato Gianluca De Salvo della pizzeria Tirilla di Zafferana Etnea con una Scacciata fatta con ingredienti tipici richiamanti la ricetta siciliana: cavolo broccolo, patate, cipolla fresca, olive, salsiccia, salsa di pomodoro, tuma, pepato fresco, sale, pepe nero e olio.





UNOX raddoppia rispetto al pre-pandemia: Il fatturato 2022 tocca i 280 milioni di euro (+53%)

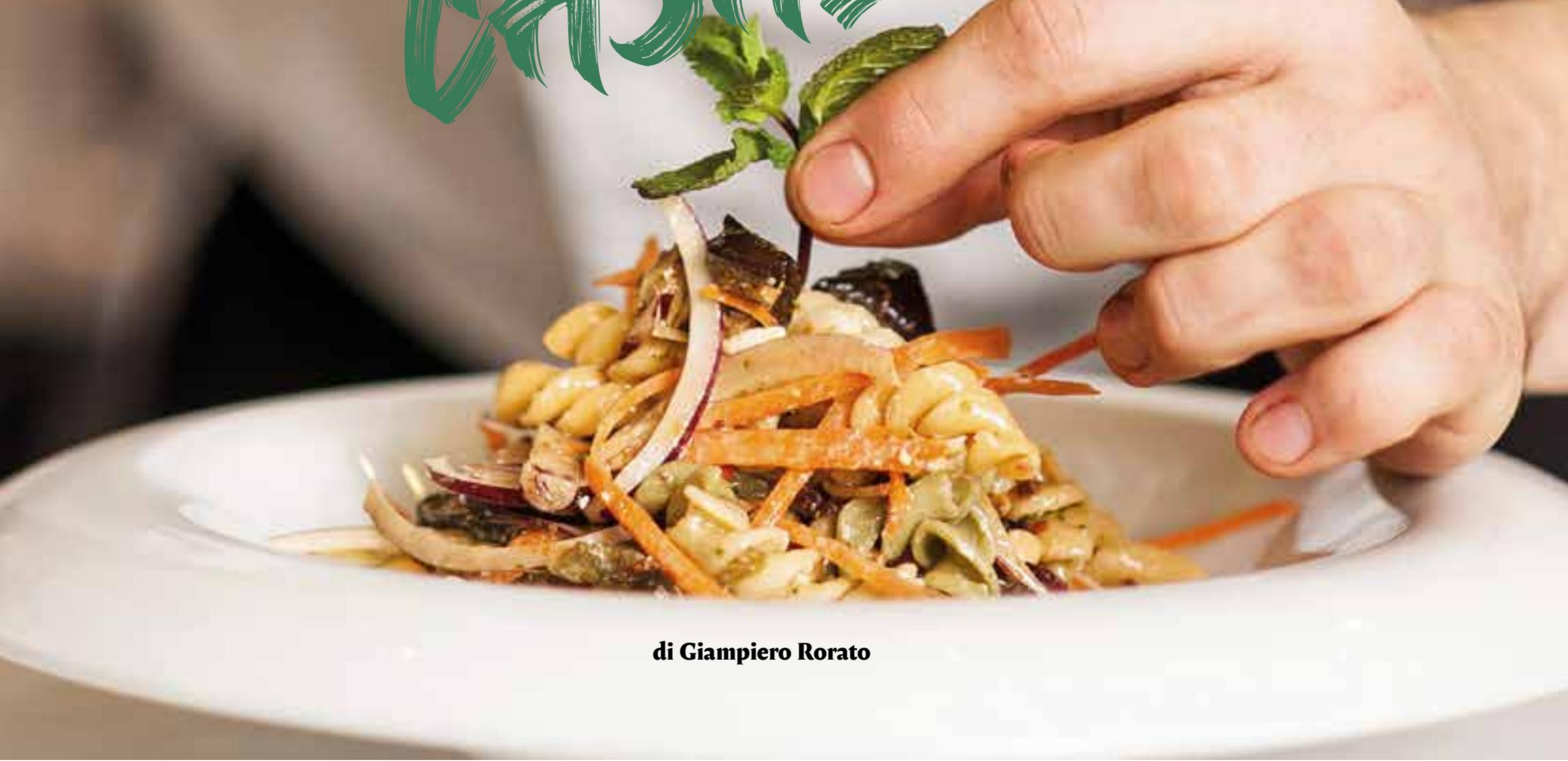
Continua lo sviluppo di UNOX, tra le aziende leader nella progettazione, produzione e vendita di forni professionali per i settori della ristorazione, del retail, della pasticceria e della panificazione, che nel 2022 registra un fatturato consolidato che sfiora i € 280 milioni, in crescita del 53% rispetto ai € 182 milioni del 2021. Con l'aumento del fatturato si sono resi necessari investimenti mirati ad ampliare rapidamente la capacità produttiva e ridurre ulteriormente i tempi di consegna. Nel corso del 2022 UNOX è riuscita a raddoppiare la capacità produttiva degli stabilimenti esistenti a Cadoneghe, anche grazie all'inaugurazione del nuovo Plant 3: una vera e propria fabbrica intelligente e sostenibile, dove grazie all'Internet of things la comunicazione fra macchine e fra uomo e macchina consente di raggiungere la massima qualità ed efficienza dei processi produttivi, in perfetta filosofia Industry 4.0.

Il 30 aprile 2022 è stata posata la prima pietra di UNOX City, un polo industriale e produttivo in grado di integrarsi con la comunità locale e favorire il benessere dei propri collaboratori. Si tratta di un'area di 130.000 mq, adiacente alla sede attuale di Cadoneghe (PD), che verrà dedicata alla produzione dei prodotti UNOX e ospiterà anche il nuovo Innovation Hub. I lavori porteranno alla realizzazione di ulteriori 80mila mq dedicati a produzione e logistica, 8mila mq destinati a ricerca e sviluppo, oltre a spazi riservati ad aree relax e pausa pranzo. L'investimento totale al termine dei lavori supererà i 68 milioni di euro.

Nel 2022 UNOX ha visto anche un ulteriore sviluppo sul fronte internazionale, inaugurando ben 5 nuovi Experience Center in Brasile, Corea del Sud, Regno Unito, Svezia e India. Gli Unox Experience Center sono degli spazi esperienziali dotati di cucina dimostrativa dove i Corporate Chef UNOX possono aiutare i clienti a scoprire le performance dei prodotti e metterli a punto per i loro bisogni.

«Unox continua a crescere bruciando le tappe del piano industriale» afferma Nicola Michelon, CEO di UNOX «Nel 2020 ci eravamo dati un target di 280 milioni di euro di fatturato per il 2025, lo abbiamo realizzato con largo anticipo. In due anni abbiamo raddoppiato il fatturato, risultato che soprattutto in un momento storico come questo rappresenta un successo per tutte le persone che partecipano allo sviluppo globale della Società e a quello dei nostri clienti. I fattori vincenti che contraddistinguono la nostra crescita costante a doppia cifra sono da sempre gli stessi e vengono rappresentati dalla propensione all'innovazione nella costante ricerca della leadership tecnologica, la volontà di costruire il successo dei nostri clienti e l'investimento continuo sulle nostre persone».

IL CUOCO, IL PIZZAIOLO E LA CASALINGA



di Giampiero Rorato

Abbiamo scritto il mese scorso che "il cibo è vita" e siamo tutti d'accordo e se qualcuno non avesse letto nella rivista di gennaio l'articolo che ha proprio questo titolo "il cibo è vita", consiglio di andare a leggerlo, perché precisa molto bene il significato e il valore del cibo e ci porta a scoprire una nuova prospettiva dell'alimentazione e a una riflessione sui temi alimentari che, dopo la pandemia, sta diventando sempre più necessaria e, direi, obbligatoria.
"Il cibo è vita, nutrimento, è veicolo di valori, cultura, simboli e identità, il cibo è socialità, il cibo è politica (e per questo mai riducibile a sola questione partitica). Mangiare è un atto essenziale per la vita dell'uomo, ma richiede coscienza e consapevolezza." Così, come ho riportato il mese scorso, hanno recentemente scritto due illustri studiosi, l'accademico pontificio Andrea Ciucci e la studiosa e innovatrice Sara Roversi e se è vero che il cibo è vita, siamo obbligati a riesaminare non solo i "prodotti" alimentari (che faremo nei prossimi mesi) ma anche la figura di chi il cibo lo produce e credo allora sia utile mettere un po' a fuoco, in questo mese, tre figure importanti: il cuoco, il pizzaiolo e la casalinga.

IL CUOCO



Il cuoco è la figura professionale più importante in tutti i ristoranti del mondo, sia che si trovino in testa alla classifica (sempre opinabile) dei migliori ristoranti o che siano collocati all'interno di alberghi di qualsiasi livello o che lavorino nelle cucine di vecchie osterie di paese, ricche dei profumi della tradizione.
Il cuoco prepara il cibo per i suoi clienti e, come ben sappiamo, preparare il cibo per i clienti significa preparare un alimento capace di nutrire correttamente ed offrire gusti e sapori anche capaci di regalare emozioni.
Al cuoco si chiede di possedere una tecnica operativa tanto più raffinata quanto più alto è il livello del ristorante, anche perché nei locali più esaltati dalla critica il costo è molto alto e i piatti devono essere molto buoni, appaganti, sorprendenti ed emozionanti.
Il primo lavoro del cuoco è saper scegliere la materia prima che entra in cucina e in questo lavoro mostra le sue conoscenze merceologiche che devono essere vaste, serie e scientificamente precise, essendo la qualità della materia prima impiegata la condizione indispensabile per avere piatti di qualità.
Oggi, dunque, al cuoco è richiesta una preparazione professionale molto ampia che va dalla conoscenza delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti agroalimentari impiegati, agli effetti che si ottengono con accostamenti fra prodotti diversi, alle modificazioni fisico-chimiche provocate dalla cattura (come ben insegna la cucina molecolare).
E proprio queste conoscenze – oltre naturalmente a quelle operative e alla preparazione finale dei piatti – si imparano (si dovrebbero poter imparare) nelle Scuole Alberghiere che devono essere dotate di docenti (anche con l'ausilio di grandi professionisti esterni) colti, esperti, preparati, capaci di ben comunicare, coinvolgendo e facendo appassionare gli studenti alla nobile professione di cuoco.



Ristorazione domani

IL PIZZAIOLO





Anche il pizzaiolo è una figura professionale di grande importanza anche perché il cibo che lui prepara è richiesto da una clientela che aumenta di anno in anno in Italia e nel mondo.
Cosa si richiede allora a un pizzaiolo? Innanzi tutto che sappia confezionare e cuocere bene le pizze, ma, prima ancora, che conosca bene le materie prime necessarie per preparare le pizze. E qui cominciano i problemi.
Ho ascoltato qualche volta in un recente passato le "lezioni" che Graziano Bertuzzo, personaggio di grandissima e vasta cultura professionale, tiene agli allievi pizzaioli. Delle farine che impiega sa tutto, a cominciare dalle caratteristiche delle varietà dl frumento da cui derivavano; poi come si impastano e con quali lieviti per ottenere delle palline di pasta ottimali; poi le caratteristiche nutrizionali dei singoli prodotti per le farce e sa come questi prodotti si modifichino con la cottura delle pizze. Afferma giustamente il maestro Bertuzzo che il pizzaiolo deve sapere con esattezza quello che dà ai suoi clienti.
La pizza dona a chi la mangia delle calorie preziose e devono essere calorie buone, utili per alimentare in maniera corretta ed equilibrata il corpo e devono provenire da prodotti sani, buoni e sostenibili. Non si pensi che a far pizze sono buoni tutti; non è assolutamente vero, perché la professione esige un bagaglio culturale vasto e profondo.
Anche per il pizzaiolo, come per il cuoco, la conoscenza delle materie prime impiegate è fondamentale e non deve cadere nell'errore di pensare che una farina vale l'altra, che una salsa di pomodoro vale l'altra e così via. Perché ci sono frumenti pregiati ed alteri meno, pomodori biologici ed altri pieni di chimica.
E questo basta a far capire quanto sia importante oltre che necessario che il pizzaiolo conosca bene le materie prime che impiega e come sia vero che pizzaioli non ci si improvvisa, ma serve seguire seri corsi di Scuole Alberghiere o più corsi (di base, avanzati, di qualifica, ecc.) organizzati da serie Scuole per pizzaioli.
Oltre ad avere un serio apprendistato accanto a pizzaioli di grande capacità ed esperienza.

LA CASALINGA



Nella società odierna non è facile trovare donne e uomini che nelle case siano in grado di dedicare molto tempo alle tematiche culinarie.
Ci sono donne e uomini appassionati e bravi ma i più si affidano alle trasmissioni televisive che in verità sono più spettacoli che occasioni per imparare a cucinare bene, oppure prendono in mano le riviste di ricette, ma se non si possiede una seria cultura riguardante i prodotti e le tecniche operative ai fornelli quelle ricette servono davvero molto poco.
Questo è un argomento sul quale ritornerò perché se "il cibo è vita", se non e corretto è causa di tante malattie che potrebbero essere evitate e gli articoli che Marisa Cammarano pubblica ogni mese su questa rivista sono scientificamente esatti e quindi preziosi, da leggere e rileggere con cura, magari da tenere e mi auguro che vengano raccolti in un libro che sarebbe utilissimo a cuochi, pizzaioli e casalinghe/gli per scegliere prodotti giusti – in Italia ne abbiamo tantissimi – conoscerli, capirli e impiegarli con intelligenza per avere piatti buoni, nutrienti e piacevolissimi.
Mi fermo qui, ma la nostra riflessione sulla cucina e sull'alimentazione continua nei prossimi mesi.

Italia. Una cucina diventata leggenda.

di Antonio Puzzi

Quello che stiamo vivendo è il tempo che potremmo definire della post-specializzazione.

Mi spiego meglio: per un lungo periodo, prima della diffusione delle guide Michelin che hanno di fatto segmentato il mercato della ristorazione, avere un locale adibito alla cucina significava sostanzialmente assecondare i gusti del territorio creando un menù che potesse garantire all'imprenditore di fare cassa.



Nel corso dell'ultimo ventennio del Novecento poi, come è stato ben espresso sulle pagine di questa rivista dal Direttore onorario Giampiero Rorato, il nucleo originario della cucina è esploso dando origine a un vero e proprio Big Bang grazie al quale si sono formati negli ultimi quarant'anni gli sterminati pianeti (e i relativi satelliti) del mondo della ristorazione, ovvero quelli della cucina "specializzata": la tradizionale, la fusion, la pizzeria, l'etnica, la veg, la brasserie.
Ogni volta che ci penso mi torna alla mente l'esternazione che ebbe modo di fare un sessuologo qualche decennio fa commentando il libro sacro del Kamasutra: "in fondo - disse - tutto si riduce a due o tre possibilità".



In definitiva, voglio intendere che è davvero difficile inventare qualcosa di nuovo nei tempi moderni: un'idea come quella della cucina molecolare di Ferran Adrià arriva solo raramente ma

ciò che un cuoco può fare ogni giorno non è trovare necessariamente la novità bensì affermare la propria identità.

Ero partito col dire che il nostro è il tempo della post-specializzazione ed è dunque questo ciò che intendo: oggi più che di cucina specializzata si parla di cucina identitaria. Di un'identità che richiama un luogo ma ancor più spesso di una persona.







La stragrande maggioranza dei locali di successo è oggi tailor-made, ovvero fatto su misura, come il vestito di un sarto, per colui che lo ha concepito e che intende viverlo.

Ed è questo uno dei motivi per i quali è sempre più difficile trovare personale: non si offre più lavoro ma si richiede di condividere un progetto e quindi se prima in un curriculum si potevano scorgere le esperienze oggi è necessario scoprire le "affinità elettive".

Ho volutamente parlato di "locali di successo" e non di "ristoranti" o "pizzerie" di successo perché oggi un luogo che fa ristorazione è sempre meno definibile se decide di costruire un'offerta medio-alta per il cliente. Un esempio per tutti: come definireste i locali di Salt Bae o di Carlo Cracco? E come - agli antipodi - quelli di KFC? Sono per lo più leggende. Svuotando questa parola da ogni accezione, positiva o negativa, intendo dire che si tratta di luoghi nei quali più che per mangiare si va per vivere un'esperienza di cui si è letto o si è sentito parlare.



Un tempo invece le leggende della gastronomia erano altre. Per raccontarne qualcuna, mi piace partire da un menù datato 31 gennaio 1944 ancora esposto presso la pizzeria Da Attilio a Napoli, nel popolare quartiere della Pignasecca. Accanto a 10 pizze comparivano 5 zuppe, 2 primi, 9 secondi e vari contorni (questi ultimi non indicati singolarmente). A rendere leggendario questo menù sono diversi elementi:

1. la pizza "alla Margherita" viene inserita solo in sesta posizione nel menù, prima della Carnevale (una celebre pizza a stella con cornicione ripieno ideata dalla pizzeria), della "Olio e Pomodoro", e della "formaggio e pomodoro" e ha un costo di 1,15 lire.
2. i vermicelli con le cozze costano meno della Margherita ovvero 1 lira.
3. I due piatti che costano più della Margherita (ma comunque meno di altre due pizze) sono la frittura di pesce e la zuppa di pesce, entrambe a 1,5 lire.

A onor del vero, non sono del tutto certo che questo menù sia originale, perché un pasto completo viene venduto a 3 Lire mentre in realtà in quegli stessi anni in mensa ne costava 20. Va detto però che l'inflazione era galoppante (siamo nel periodo della II Guerra Mondiale) e così, se nel 1940 un operaio guadagnava tra 600 e 800 lire al mese, nel 1944 siamo a 10 volte in più: 8.000 lire. Basterebbe dunque prendere in analisi due notizie scritte a poche settimane di distanza per avere informazioni del tutto falsate. Stando a quanto dicono osservatori che ben conoscono la storia della ristorazione di quegli anni, tuttavia, quel menù è attendibile ma, al di là della veridicità o meno di quanto esposto, quel che a me fa riflettere è che oggi molti pizzaioli tradizionali adoperano il leitmotiv: "la pizza è un prodotto popolare" per criticare chi, scegliendo prodotti qualitativamente più alti ed economicamente più costosi, è costretto a far salire i prezzi del proprio menù.



Direi che possiamo sgomberare il campo sul fatto che "tradizionalmente" fosse così, leggendo che da Attilio una pizza costa più di una "zuppa di pesce". Altra questione da tenere in debito conto è che "una pizzeria deve fare la pizzeria". A giudicare dal numero dei piatti del menù di Attilio, anche questo non mi sembra che a Napoli negli anni Quaranta del Novecento fosse vero. E vengo infine all'altro grande "leitmotiv": gli ingredienti sulle pizze sono sempre stati scelti dal cliente e non è il pizzaiolo che decide cosa mettere e se si possono fare variazioni. E no, anche questo non è così.
Ma qual è il motivo di queste "fake news"? Semplice.

Dire che "è tradizione" ci solleva da ogni difficoltà di dover giustificare le nostre scelte e alza davanti a noi lo scudo della "genuinità" e della "bontà". Perché in fondo la tradizione è un vanto e la contemporaneità è da disprezzare… no? No!

Ricordiamo per esempio che tradizionalmente si friggeva di più con lo strutto o che se la farina presentava insetti non si chiamava il mulino per protestare bensì si "setacciavano" gli insetti e si continuava a lavorare. In molti inoltre dimenticano che una tradizione - come avrebbe detto Oscar Wilde - è "un'innovazione ben riuscita" e che quindi ogni tradizione, almeno per qualche tempo, è stata un'innovazione. Lo era la Margherita, ma lo erano anche i bucatini alll'Amatriciana, la pasta alla Norma, la carbonara e perfino il pollo allo spiedo (il più antico di tutti i piatti citati, forse). Non dobbiamo però neppure rischiare di buttar via tutto in nome del "sono altri tempi". Se oggi siamo ciò che siamo è proprio grazie a questi piatti e a queste storie, a chi le ha create e a chi le ha adottate (oggi diremmo "copiate") tramandandole e facendole giungere a noi. Qual è dunque l'atteggiamento giusto?

Saper scegliere, creando la propria identità.

La cucina è sicuramente arte (in senso tecnico) ma è anche e soprattutto la soluzione geniale che l'uomo ha dato al proprio bisogno di nutrizione. Non disperdiamola tra le chiacchiere e le guerre intestine ma proviamo a costruire ogni giorno un lavoro leggendario, ossia in grado di farsi raccontare.

una tradizione è "un'innovazione ben riuscita"

molino grassi manca

"Maccarone, m'hai provocato e io... ti metto in menù"

di Monica Pisciella



Vi siete mai chiesti se alla vostra pizzeria potrebbe essere utile avere anche una carta di piccola ristorazione? E come dovrebbe essere organizzata per essere uno strumento utile ad attrarre i clienti?

Nella nostra quotidianità viviamo, oggi più che mai, la disponibilità di servizi che hanno cambiato radicalmente il modo di approcciare il menù. Attraverso le maggiori app di delivery si possono soddisfare le esigenze più disparate con uno stesso ordine, senza il classico imbarazzo del "sacrificio" del gusto di un amico o familiare a favore di un'unica categoria. Fino a pochi anni fa la domanda "Ordiniamo una pizza?" aveva una risposta binaria: si – no. Oggi questa proposta può essere arricchita da lasagne, pokè bowls, hamburger o qualunque cosa possa servire a soddisfare il palato dei potenziali commensali.



Questo nuovo approccio ha creato un nuovo habitat mentale, oltre a nuove opportunità di consumo - e di fatturato - che nella ristorazione tradizionale possono indurci ad una riflessione: come fare a salvare il conto economico e insieme a garantire un'offerta in grado di soddisfare tutti i gusti anche in pizzeria?

Dopo la pandemia, i consumatori sono tornati ad affollare i ristoranti e sono sempre di più le occasioni in cui le persone si ritrovano in pizzeria per trascorrere una serata in compagnia di amici o con la famiglia, unendo insieme tante persone con gusti ed abitudini enogastronomiche diverse. È quindi sempre più importante saper cogliere l'opportunità e offrire un menù diversificato, in grado di soddisfare le esigenze di tutti.
Il percorso di sperimentazione di una proposta ristorativa integrata nel menù della pizzeria è fatto di sensibilità imprenditoriale, studio dei consumer e delle loro abitudini, conoscenza della propria clientela, analisi approfondita della concorrenza e, in particolare, di pizzeria, ristorazione, fast food, etnico e veggy oltre al delivery in zona.

Già solo questo importantissimo lavoro di ricerca potrebbe portare un ventaglio di opzioni, magari inaspettate, ed aiutare il moderno pizzaiolo ad aprire le porte della propria cucina a nuovi piatti. Bisognerebbe strizzare un occhio alle richieste che coinvolgono salute e scelte personali con attenzione ad avere almeno un piatto gluten free, senza lattosio, vegetariano e/o vegano. Sempre più spesso il personale di sala si trova a dover affrontare richieste di questo tipo e l'evidente imbarazzo, piuttosto che la sicurezza nel gestire la richiesta, possono da sole fare la differenza tra l'aver conquistato una nuova comitiva o veder sparire dei nuovi clienti. Eppure parliamo di ricette semplici: per un cliente celiaco, possiamo proporre pollo ed insalata mista, riso (cotto in una pentola d'acqua dedicata e senza commistione con quella della pasta), verdure crude e cotte, pesce fresco o tonno in scatola, uova, formaggi, prosciutto crudo. Ovviamente avendo l'accortezza di preparare un piatto senza commistione di ingredienti, si può pensare di conquistare chi ha un'esigenza dovuta a delle intolleranze.

Altro esempio è quello di offrire qualche ricetta tipica a base di pasta: ne bastano tre o quattro, con l'immancabile condimento al sugo o in bianco (olio e parmigiano) accompagnati da alcuni capisaldi regionali come carbonara, ragù, pesto, amatriciana, arrabbiata, frutti di mare, etc. Il bello della nostra tradizione culinaria è che anche il più indeciso o difficile dei membri di una comitiva può capitolare di fronte ad un buon piatto di pasta! In questo caso, si possono inserire nel menù referenze che non appesantiscono particolarmente il lavoro della cucina e che hanno una preparazione relativamente economica anche in termini di spesa per le materie prime e tempo investito per la preparazione. Attenzione: preparare un prodotto semplice (mai banale!) significa investire sempre il massimo sulla materia prima!







Emilio Brighigna

Passando ai secondi, molto dipende dal luogo geografico dove si trova il ristorante ma potendo sfruttare le tante opportunità offerte dai semilavorati piuttosto che dalle porzionature, avere sempre a disposizione pollo, filetto, cotolette, hamburger non rappresenta più un problema. Anche per quanto riguarda il pesce oggi ci sono aziende in grado di proporre prodotti sfilettati e pronti all'uso, da passare in forno o in padella, per accontentare tutti i gusti. Le uova o la frittata, nelle tante declinazioni possibili, possono rappresentare una via di fuga sicura a qualunque tipo di richiesta. Latticini e formaggi locali concludono il ventaglio di opportunità, strizzando l'occhio all'estate con una bella caprese o alla piccola degustazione di formaggi, che in Italia abbondano per qualità e quantità.



"Oggi le persone scelgono di venire in pizzeria non solo per la cena in coppia o a piccoli gruppi, ma anche per le ricorrenze",

mi racconta Emilio Brighigna, pizzaiolo e imprenditore titolare insieme alla moglie Angelica della pizzeria "Carpe Diem" sul litorale di Montesilvano (PE) in Abruzzo. "Sempre più spesso ci capitano tavolate molto numerose: sarebbe un peccato perdere l'opportunità di accogliere questi clienti,ma diventa necessario avere un menù che accontenti i gusti anche di chi vuole orientarsi su altri piatti". La pizza napoletana al "Carpe diem" la fa da padrona e Brighigna, classe 1991, non perde l'occasione per ricordare gli inizi del suo primo locale. "A Montesilvano siamo proprio di fronte al mare, a pochi passi dalla spiaggia; la clientela, soprattutto durante la stagione estiva, include molti turisti. Quando ho aperto nel 2012 ho cominciato con la pizza ma, in un posto così, le persone si aspettano di trovare anche un po' di pesce". È nata così una carta di piccola ristorazione da affiancare alle pizze.

Che piatti hai scelto per il tuo menù di Montesilvano? Qual è il segreto di una carta di piccola ristorazione di successo?

"Il segreto a mio parere è avere in carta pochi piatti ma ben fatti. Se fai troppe cose, troppi piatti, poi serve troppo personale e troppo tempo; per una pizzeria diventerebbe ingestibile.
Ho scelto di puntare sui miei tre piatti preferiti: i paccheri ai frutti di mare, che mi ricordano le mie origini napoletane e il mare. E poi la Carbonara (che o la fai perfetta o non si può mangiare) e l'Amatriciana, legate anch'esse alle mie origini, alla parte romana della mia famiglia. Il segreto di una buona carta è fatto di territorialità, materie prime scelte e sempre fresche e un'offerta circoscritta a un numero limitato di alternative. Infine ci vuole personalità e identità, la carta del locale ti deve rappresentare, rispettando la tradizione culinaria locale."





Il 1° gennaio 2023, solo poche settimane fa, Emilio Brighigna ha aperto il suo quarto locale "Carpe Diem" in Abruzzo. Questa volta ha scelto Chieti Scalo, città universitaria e ricca di architettura e monumenti, molto frequentata da giovani e studenti, la cui cucina risente certamente più dell'influsso della Maiella che del mare. Una location moderna e un po' futuristica, inserita in un contesto completamente diverso da quello di Montesilvano, dove i clienti sono certamente più abituati al consumo di carne che di pesce. E allora ecco "Carpe Diem Pizza e braceria", che vede sempre protagonista la pizza napoletana ma dove l'offerta della ristorazione è stata costruita adattandosi alle abitudini della clientela locale.

Qual è stata la scelta per il nuovo locale di Chieti Scalo?

"Qui facciamo pizza e braceria", mi spiega Brighigna. "Nei primi 15 giorni di apertura abbiamo cucinato e servito 70 kg di carne alla brace oltre alla pizza. È importante dare spazio alla territorialità, conoscere i gusti dei clienti. Qui a differenza di Montesilvano nessuno cerca il pesce, tutti adorano e cercano la carne alla brace e noi abbiamo scelto i migliori fornitori locali per garantire un prodotto di ottimo livello. Pochi piatti, semplici, vicini alla tradizione di queste zone.



E per finire un piccolo consiglio. Valorizzate i vostri menù anche dal punto di vista grafico.



Affidatevi a mani esperte e fatelo impaginare bene, con un bel layout, immagini dei piatti accattivanti e soprattutto caratteri ben leggibili per le descrizioni. Senza dimenticare la traduzione in Inglese, soprattutto se il vostro locale si trova in un luogo turistico. Dopo tanto impegno a creare contenuti di qualità, sarebbe un vero peccato che i clienti faticassero a leggere la lista delle prelibatezze che avete preparato per loro!

Pasta, quanta e come?

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista



La pasta rappresenta l'alimento base della dieta mediterranea.

Quando si parla di cibo ed alimentazione si parla necessariamente anche di salute. Seguire un regime alimentare equilibrato è fondamentale per il nostro benessere, per questo è importante pianificare un menù variegato che preveda la presenza di tutti i nutrimenti necessari per il nostro organismo. Al riguardo, una buona regola da tenere a mente è quella di seguire la famosa piramide alimentare che illustra i consigli e i suggerimenti alimentari che devono seguirsi per mantenere un buono stato di salute. La nostra penisola, non a caso, rappresenta il paese della pasta per eccellenza. Spaghetti, penne, rigatoni, bavette, tortellini e lasagne sono solo alcune delle tipologie di pasta per primi piatti gustosi e sazianti. Per quanto riguarda il grano, la legge vigente in Italia (la 580/67) impone alle aziende di utilizzare esclusivamente grano duro per la pasta secca. Per quella fresca, invece, sono ammesse altre tipologie di grano (farine di grano tenero) purché l'acidità non superi i 6°.
La normativa UE, infine, permette a chi produce pasta secca di miscelare il grano tenero a quello duro.
Leggendo l'etichetta si possono avere informazioni in merito al contenuto di proteine; una percentuale ridotta di proteine significa minore quantità di glutine e, di conseguenza, digeribilità alta. Il glutine è "utile" ai produttori perché permette di essiccare la pasta ad alte temperature, diminuendo i tempi dell'operazione.
Ad onor del vero, però, adottando temperature elevate è anche possibile impiegare semola scadente. Una pasta di qualità dovrebbe, invece, poter godere di un'essiccazione prolungata (tra le 15 e le 30 ore). Meglio se questa avviene a temperature non superiori ai 50°C.
È importante anche il tipo di trafilatura. Un formato trafilato in bronzo oppure in oro si caratterizza per la sua ottima capacità nell'assorbire i condimenti. Essa, inoltre, risulterà al dente raggiunti i minuti di cottura indicati.



A differenza di quella trafilata in teflon, la pasta presenta anche maggiore porosità, con una superficie che appare leggermente biancastra. Negli ultimi anni, invece, la pasta di qualità integrale o semi-integrale si è diffusa con grande rapidità. Effettivamente, tale tipologia è apprezzabile sotto diversi aspetti. Si tratta di un alimento completo, poiché contiene tutte le parti del chicco fornendo, di conseguenza, minerali e vitamine. Essendo ricca di fibre, è maggiormente saziante e risulta anche meno calorica con un minore indice glicemico. Tocca fare attenzione, però, alle "finte integrali" paste che affiancano, alla farina bianca raffinata, elementi quali crusca rimacinata o cruschello. Questi sono gli scarti del processo di raffinazione! In questo caso si parla di "integrale ricostituita", sottoposta non ad uno ma a ben due processi di raffinazione. La pasta più buona è sempre quella al dente: se troppo cotta, infatti, oltre ad avere un aspetto meno gradevole è anche più difficile da digerire; se poco cotta, sarà difficile da masticare perché ancora cruda al centro.

Qual è la porzione giusta di pasta da assumere?

Il principio dei 100 grammi a persona viene smentito radicalmente, questo perché mangiare un piatto di pasta al sugo fresco di pomodoro è differente dal mangiare un piatto di pasta panna e salsiccia. Inoltre non si può non tenere conto del menù nel suo complesso: se la pasta funge da piatto unico si può anche abbondare, ma se è inserita in un pranzo completo che prevede antipasto, primo, secondo e dessert, le cose cambiano radicalmente. Ovviamente anche il tipo di pasta determina variazioni nella quantità: che si tratti di pasta di grano duro, pasta integrale o pasta fresca, ci troveremo sempre a preparare porzioni differenti. Se si parla di pasta secca, la giusta quantità per persona è 80 g. Per i più golosi, si può arrivare anche a 100 g, dipende sempre dal condimento che la accompagna.
La pasta all'uovo ha una preparazione più corposa rispetto alla pasta secca ed è per questo che la quantità da calcolare a persona dovrà variare dai 60 agli 80 g. La pasta fresca cresce meno della pasta secca ed è per questo che le quantità da calcolare a persona sono le stesse ovvero dagli 80 g ai 100 g a persona. La pasta, in particolar modo quella integrale, può essere considerata un'ottima alleata per stare bene; numerosi studi hanno ormai dimostrato infatti che un suo consumo abituale esercita un ruolo preventivo importante nei confronti di numerosi problemi di salute, in particolare quelli cronico-degenerativi come diabete, disturbi cardiovascolari e alcune forme di cancro, e allo stesso tempo contribuisce al mantenimento del peso corporeo e delle funzioni gastrointestinali.



Nel dettaglio il consumo quotidiano di pasta e cereali integrali:

- Riduce il rischio di problematiche dell'apparato cardiovascolare fino al 20%: questo effetto è legato alla riduzione dell'assorbimento di colesterolo ad opera della fibra.

- Modula la glicemia: molto utile sia in prevenzione che in trattamento del diabete tipo 2.

- Contribuisce al controllo del peso: trattandosi di un alimento altamente saziante ci spinge a mangiare di meno e limita la quota di grassi (saturi) e proteine necessari per sentirci appagati.

- Contribuisce alla salute del tratto gastrointestinale: la fibra agisce come prebiotico favorendo lo sviluppo di un microbiota sano e funzionale e agisce positivamente sulla peristalsi intestinale.

- Protegge dall'insorgenza di vari tipi di cancro, come quello del colon retto e tumori ormone-dipendenti (es. mammella).

- Favorisce il buonumore e riduce lo stress: oltre ad essere un alimento molto gustoso (e già questo riesce a mettere di buon umore) contiene vitamine del gruppo B come ad esempio la tiamina fondamentali per il corretto funzionamento del sistema nervoso e stimola la secrezione di serotonina, il neurotrasmettitore del benessere e del piacere.



30°

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

18, 19, 20 APRILE **2023**

PALAVERDI, **PARMA**



ISCRIZIONI
APERTE

REGOLAMENTI ED ISCRIZIONI:

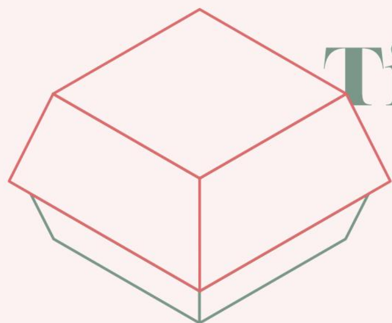
www.campionatomondialedellapizza.it

CONTATTI:

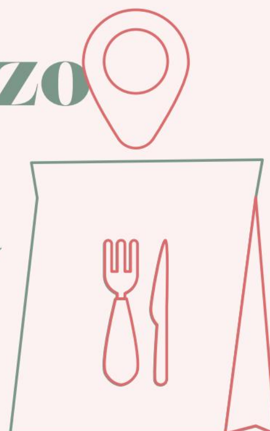
info@campionatomondialedellapizza.it


Campionato Mondiale della Pizza


Pizza World Championship



Ti porto il pranzo a casa





di Domenico Maria Jacobone

Apro questo articolo con una citazione di qualche anno fa, ma che continua a rendere bene l'idea della passione, non solo nostrana, per il nostro piatto nazionale preferito: "Adoro il cibo tradizionale inglese, ma non c'è nulla di meglio di un buon piatto di pasta" (Naomi Campbell).

Se lo ha detto Naomi, con il suo invidiabile successo riscosso sulle passerelle di tutto il mondo, significa che la pasta è affrancata da qualunque critica dall'essere un piatto gustoso, sano e disponibile ai quattro angoli del globo! Ovviamente non aspettiamoci di mangiare degli spaghetti al pomodoro presso una tribù inuit in Groenlandia ma: "paese che vai, pasta che trovi"!

Tra le tante opportunità legate alla delivery, da qualche anno troviamo sicuramente una presenza importante a livello nazionale della pasta, uno dei piatti preferiti dagli italiani. Le ricette regionali seguono i coraggiosi imprenditori che le hanno diffuse in Italia, ma anche all'estero con la particolarità di aver dovuto adattare un grande classico per essere trasportato e degustato anche lontano dalla sala del ristorante…



Ovviamente partiamo dai piatti di pasta consegnati a domicilio in Italia: purtroppo non abbiamo dei dati univoci perché il mercato della ristorazione non diffonde dati rilevati da enti certificatori ma, analizzando i report degli ultimi anni pubblicati da Justeat e Deliveroo,







gli ordini di pasta hanno una tendenza stabilmente positiva, addirittura in crescita in diverse province.

La foto della clientela ci riporta che gli ordini sono equamente ripartiti fra donne e uomini, l'età dei clienti oscilla tra i 18 ed i 55 anni ed il 52% di chi ha fatto ordini ha dei figli.

La prima domanda è quasi scontata: qual è il piatto di pasta più ordinato d'Italia? Non c'è una ricetta univoca ma posso affermare senza troppi dubbi che la pasta al sugo (molto spesso con aggiunta di carne) mette d'accordo quasi tutte le preferenze delle cucine regionali: che sia un'Amatriciana, i Malloreddus alla Campidanese, le Tagliatelle al ragù all'emiliana, la Chitarrina con le pallotte alla Teramana, gli gnocchi alla salsiccia piemontesi o i cavatelli alla salsiccia molisani, carne e sugo si manifestano spesso insieme da nord a sud. Altresì non si può continuare questo elenco senza inserire in lista verso il primato nazionale la pasta al forno (nelle varie declinazioni) e le lasagne:

insomma, quando si parla di pasta, spesso non si scappa dal ricordo evocativo e nostalgico del profumo da "domenica mattina a casa della nonna".

Partendo dall'assunto che l'Italiano medio sia in grado di cucinare decentemente un piatto di pasta al sugo, ho posto accademicamente la domanda su quale potesse essere la "molla" che spinge un italiano ad ordinarne un piatto domicilio. Le risposte sono le più varie e spaziano più o meno trasversalmente dalla mancanza di tempo al frigo vuoto: alcuni palesano il desiderio improvviso, altri semplicemente la gratificazione dopo una giornata difficile. Che siano studenti fuori sede o professionisti, mamme, single o fidanzati, le risposte sono pressoché sovrapponibili.

Agli albori della consegna a domicilio, la pasta è stata spesso maltrattata e bistrattata, scodellata in contenitori poco consoni, consegnata ben oltre il tempo di cottura o consumo. Insomma, se lo volessimo raccontare in modo condito sarebbe un mezzo disastro!

Eppure, l'italico appetito di primi ha costretto la categoria dei ristoratori ad ingegnerizzare ed ottimizzare le ricette e le cotture, scegliere i contenitori più adatti e le posate più robuste.

Sistemato il lavoro a monte, molto è stato fatto nella ricerca dei sistemi più ingegnosi per portare a casa del cliente l'esperienza positiva di aprire la confezione e consumare con soddisfazione il piatto di pasta preferita senza rimpiangere la scelta fatta.

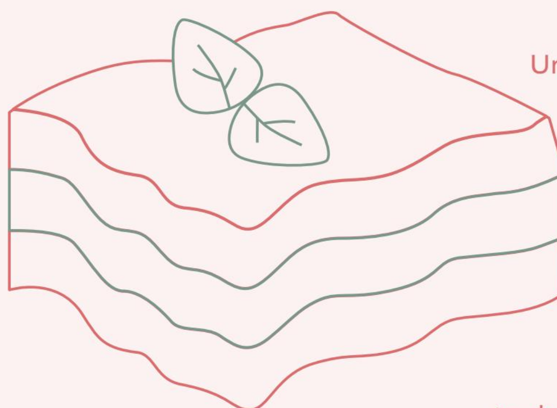
Con un po' di studio ed applicazione alla lettura delle recensioni delivery, nelle principali città italiane si può provare l'azzardo di ordinare un piatto di pasta alla carbonara, un'amatriciana o le tagliatelle al ragù, contando sulla ragionevole certezza che riceveremo a domicilio qualcosa di molto simile a ciò che avremmo gustato seduti in trattoria.

La Carbonara, da sola, meriterebbe un trattato: alzi la mano chi non ha mai vissuto la drammatica esperienza di un effetto "frittata di pasta" per un'esecuzione domestica maldestra. Per molti ristoranti è un vanto assoluto, ma bisogna sedersi in sala.



Da qualche anno, altri chef si sono impegnati a ricreare l'esperienza degustativa della carbonara con estremizzazioni che hanno trasformato la classica ricetta in un raviolo ripieno per provare a trasportare il delicatissimo contenuto nella ristorazione delivery.





Nel 2017 è iniziata l'avventura di un gruppo di lavoro in una realtà milanese che si è specializzata nella pasta a domicilio, PASTAàGOGO di Mirco Spina e Ivan Bortotsi, che nel 2021 si è meritata lo "scolapasta d'oro" (non quello del celebre torneo di tennis di Tognazzi…). Il piatto di pasta preferito dagli avventori di PASTAàGOGO è proprio la carbonara che ha riscosso univoci consensi da parte di avventori e critica. La storia raccontata dai due founders li accomuna a tanti colleghi ristoratori:

passione, studio ed attenzione agli ingredienti (provenienza certificata) ma con un importante investimento in ricerca per trovare il giusto equilibrio, la cottura al dente ed il contenitore "perfetto" nel quale trasportare le proprie creazioni.

Sicuramente convincere l'Italiano medio ad ordinare un piatto di pasta a domicilio non è semplicissimo, ma una startup lanciata a settembre 2021 sul mercato, ha fatto leva sul desiderio di un piatto iconico ma tanto gustoso, quanto complesso da cucinare: le lasagne.

"Nonna Rita", creazione di Carlo Ziller e Dario Marcello (che oggi hanno in squadra anche il gruppo di Casa Surace), è una startup che nasce per proporre la succulenta specialità bolognese a base di sfoglia di pasta fresca, ragù e besciamella. Nonna Rita è un virtual brand, disponibile sulle app di delivery, che mantiene uno stile tradizionale ed attento alla lavorazione degli ingredienti freschi ed al particolare confezionamento. La loro lasagna è stata ingegnerizzata con attenzione particolare a ricette e contenitori che possano rendere al meglio il prodotto quando viene porzionato, confezionato e consegnato.

Una porzione di lasagna di Nonna Rita è la fine di un percorso complesso di cui i due founders sono così sicuri del risultato da aver coniato sul loro sito la definizione della propria porzione: "350 grammi di puro amore".



il packaging di Nonna Rita

Interessante la scelta di proporre non solo la lasagna alla bolognese ma anche quella verde, solo con besciamella e verdure e quella vegana con il ragù preparato con "beyond meet" (carne surrogata vegetale) per accontentare anche chi ha preferenze diverse in merito alla scelta della ricettazione. Al momento, il servizio di delivery è disponibile nelle città: Milano, Torino, Bergamo e Londra ma stanno lavorando a coprire tutta l'Italia e le principali città d'Europa.



PASTAàGOGO, Milano

Le lasagne di Nonna Rita





Molino Dallagiovanna a Sigep 2023 *con l'anteprima di una nuova linea di lieviti, la presentazione di Meet Massari R-evolution e tanti cooking show di Grandi Maestri*

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V SRL

Località Pilastro 2
Gragnano Trebbiense (PC)
Ecommerce:
www.shopdallagiovanna.it



Un calendario ricco di novità ed eventi quello che ha preso vita sul Palco del Gusto di Molino Dallagiovanna a Sigep 2023. In primo piano il lancio in anteprima assoluta di PH4, la linea di lieviti naturali, attivi e inattivi, con la quale l'azienda emiliana arricchisce e completa la sua offerta ai professionisti dell'arte bianca per realizzare l'impasto perfetto. Sigep è stata anche l'occasione per presentare insieme al Maestro Iginio Massari e a Giacomo Pini la nuova edizione di Meet Massari R-evolution, che si svilupperà in tre appuntamenti e si concluderà con l'ultima tappa straordinariamente in Spagna, a Barcellona, il 25 Settembre. Tanti i grandi Maestri poi che nell'arco dei cinque giorni di Sigep si sono avvicendati con i loro cooking show dedicati a dolci, pane, pasta e pizza, con quest'ultima che ha visto protagonista il veneziano Andrea Clementi, vincitore della prima edizione di Pizza Bit Competition e oggi tecnico interno di Molino Dallagiovanna, che ha tenuto la masterclass "L'era della pizza" presentando Superise, il lievito attivo pensato appositamente per la pizza al piatto.

In calendario anche l'avvio della seconda edizione di Pizza Bit Competition. Primo appuntamento con le selezioni per il titolo di Pizza Ambassador 2024 a Napoli il 31 gennaio.

La nuova linea di lieviti PH4
PH4 è frutto della ricerca dei tecnici dell'azienda emiliana che hanno selezionato lieviti con aromaticità e gusto adatti per ogni ricettazione: prodotti sempre bilanciati e costanti, che contribuiscono a semplificare i processi di lavorazione, oltre a conferire il classico sentore di acidità nel gusto e struttura e garantire una maggiore durata del prodotto finito.
I lieviti attivi Supereasy e Superise non necessitano di starter e sono confezionati in ATP (Atmosfera Protettiva) in scatole da 5 contenenti confezioni da 1kg. Una volta aperti vanno conservati tra 0 e 7°C e utilizzati entro una settimana.
Supereasy è il lievito naturale attivo, ideale per pane, pizza in teglia e piccoli lievitati. Il prodotto garantisce processi di produzione semplificati, sofficità nel tempo e una shelf life più lunga. Il dosaggio è del 4-6% sul peso della farina.
Superise è il lievito naturale attivo, ideale per pizza al piatto. Il prodotto garantisce la perfetta tenuta della pallina in fase di lievitazione. L'impasto è facilmente lavorabile, ben estensibile e con la giusta spinta in fase di cottura. Il dosaggio è di circa il 2-4% sul peso della farina. I lieviti inattivi **Balancepower** e **Tastypower,** a differenza dei lieviti attivi, necessitano di uno starter per avviare il processo di lievitazione. Sono confezionati in sacchi di carta da 5,5 Kg e una volta aperti vanno ben richiusi e conservati a temperatura ambiente fino a scadenza. Balancepower è il lievito naturale inattivo, ideale per il mondo della pasticceria. Il prodotto è particolarmente consigliato per grandi e piccoli lievitati. Si tratta di un lievito sempre bilanciato e dal risultato costante, garantisce struttura, alveolatura e un aroma delicato, in grado di esaltare gli ingredienti presenti nella ricetta. Il dosaggio è di 5-20% sul peso della farina.
Tastypower è il lievito naturale inattivo, ideale per pane e pizza. É il valore aggiunto ad impasti con sentori aromatici poco connotati. Garantisce infatti più gusto, aroma e durata al prodotto finito. Il dosaggio è di 3-5% sul peso della farina.



A DESTRA
1. Lievito attivo Supereasy
2. Lievito attivo Superise
3. Sacco lievito inattivo Balancepower
4. Sacco lievito inattivo Tastypower

www.dallagiovanna.it

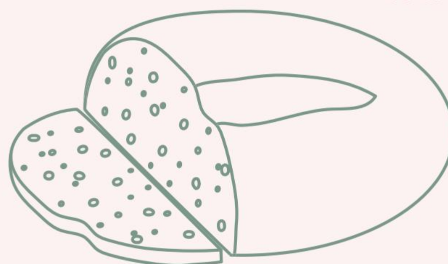


Non dimentichiamo la pasta con le vongole, la pasta alla Norma, le trofie al pesto, i bigoli e le altre specialità regionali che trovano posto localmente nei piatti e nei cuori degli appassionati e dei turisti che sempre più si affidano alla delivery, soprattutto quando scelgono come base un appartamento e non un hotel.

Lascio quest'ultima suggestione a chi ha un ristorante e si trova in Italia: perché non studiare due o tre portate di pasta da proporre sulle maggiori piattaforme di delivery? La tecnologia, gli ingredienti e la maestria tra i fornelli sono già un patrimonio acquisito. Studiare un contenitore ed un contenuto a prova di trasporto può essere una sfida professionale interessante.

***My two cents:* non dimenticate mai di consegnare insieme al primo, alle posate ed al tovagliolo, qualche fetta di pane per fare "la scarpetta"! Chi ha ordinato il vostro piatto a domicilio potrebbe sentirne il desiderio e voi avrete creato un ricordo indelebile del momento!**











DONNE CON LE MANI IN PASTA!



Le meraviglie di acqua e farina di Angela Fiorini.

di Giusy Ferraina

Angela ha il sorriso grande, un sorriso che ti abbraccia e due occhi che brillano.

Ti accoglie nel suo laboratorio di Zagarolo con le mani infarinate, mani che si muovono veloci e con sapienza tra impasti, ripieni, fettuccine da tagliare e tortellini da chiudere.



In questo posto si respira un'energia positiva, c'è tutta la passione di chi ama ciò che fa, c'è l'entusiasmo di quattro donne che - passo dopo passo - sono riuscite a creare qualcosa di "meraviglioso", senza arrendersi ma continuando a crederci fino alla fine. Perché non è semplice produrre pasta fatta in casa in un paese dove gnocchi, lasagne e tagliatelle rappresentano il tradizionale pranzo della domenica di ogni famiglia. Dura lotta spodestare la "tradizione" con dei ravioli alternativi, ma Angela e le sue figlie ci sono riuscite. Ho conosciuto Angela Fiorini, titolare di "Meraviglie in Pasta", qualche mese fa in uno dei tanti eventi enogastronomici della Capitale. L'amico comune che ci presentò mi disse: ***«Guagliò ti devo presentare una persona tosta, che so che ti piacerà subito, una maestra della pasta artigianale con una grande storia».*** E così è stato. Perché Angela conquista al primo incontro, così come la sua pasta che ti innamora al primo assaggio.

Angela Fiorini vive a Zagarolo (Roma), ha 55 anni e tre figlie: Valentina, Eleonora e Beatrice che, a loro volta, sono diventate delle vere "sfogline", artigiane degli impasti all'uovo, nonché giovani imprenditrici. Insieme e da sole sono una vera squadra: si sostengono, si confrontano, creano, impastano, sperimentano.
Qui l'amore per la pasta fatta in casa si tramanda con forza, ma senza forzature, e arriva da lontano:
«Ho imparato da mia nonna, che da buona ciociara preparava pasta e pane in casa per tutta la settimana. Ricordo che stendeva una tovaglia sul letto dove poneva la sfoglia ad asciugare e poi



Tortellini

chiudeva la porta a chiave per non farci entrare. Mi piaceva aiutarla: fare i buchi agli gnocchi era come un gioco; poi, impasto dopo impasto, nel tempo sono diventata brava, ero io che in famiglia preparavo la pasta, il pane e i dolci per tutti. Tirare la sfoglia è un atto d'amore per me, è prendersi cura delle persone. Lo faccio a casa per le mie figlie e lo faccio oggi anche per i miei clienti».

Mamma giovanissima, autodidatta, oltre alla passione in questi anni ci ha messo tanto studio, tanta caparbietà e una buona dose di coraggio. Tutto inizia nel 2004, quando Valentina, la sua prima figlia, termina il percorso di studi e insieme decidono di rilevare un laboratorio a Zagarolo di pasta all'uovo. Un'occasione che andava colta, un'ispirazione.

«Sono stati anni difficili e tutti in salita, più volte abbiamo pensato di mollare. I clienti erano pochi: a Zagarolo la pasta si fa in tutte le famiglie e i ravioli alla coda alla vaccinara con l'impasto al cacao o le fettuccine al basilico non erano

visti proprio di buon occhio. Era tanta la pasta invenduta che dovevo regalare per non sprecarla. Dovevo cercare di tenere i prezzi bassi ma senza rinunciare alla qualità… insomma sopravvivevamo. Poi ci fu la svolta: un amico segnalò i miei prodotti ad alcuni ristoratori e così, tra passaparola, apprezzamenti, i primi articoli che uscivano e la fiducia condivisa, "Meraviglie in Pasta" è riuscito a diventare un riferimento. Fino ad aprire il nuovo punto vendita a Roma».

Una sfida che le ha premiate, portandole a collaborare con numerosi ristoratori di Roma, primo fra tutti Rimessa Roscioli, che nel 2020 la porta a New York per uno showcooking di presentazione del marchio. La rivista *Alice* la vuole per una rubrica con le sue ricette e anche in tv per insegnare come si fa la pasta "home made", la cercano negli eventi. *«È stata una vera esplosione di riconoscimenti e successi – sottolinea Angela Fiorini. Ho capito che nella vita bisogna crederci sempre e non arrendersi mai, perché alla fine i sogni si avverano».*

Un percorso lungo, sicuramente in salita, una strada in cui Angela e le sue ragazze non hanno mai voluto rinunciare alla qualità, sempre ricercata e sempre rinnovata. Non hanno mai messo da parte la tradizione di una buona sfoglia, di una classica tagliatella, dei ravioli ricotta e spinaci o delle lasagne al ragù che rimangono ancora tra i prodotti più venduti. Ma la cosa che le diverte di più sono le sperimentazioni.
«Amiamo inventare e provare prodotti nuovi, che richiedono mesi di prova; bisogna trovare l'equilibrio dei sapori, il mix di farine che resiste alla cottura senza aprirsi. Tra le ultime proposte alternative c'è il Raviolo Irene, che ho dedicato alla nascita della mia nipotina: un raviolo rosa con impasto alla barbabietola, con una forma a cuore e un ripieno di burrata, liquirizia, timo e limone. Oppure il "Tortellino creativo" con broccolo, pecorino e panettone al mandarino, proposto in un concorso e spadellato con burro alici e pinoli tostati. Si è aggiudicato il primo premio.



Abbiamo addirittura fatto degli yoza con broccolo e salsiccia o il "Raviolio", un raviolo ripieno di ricotta e olio extravergine d'oliva, voluto dall'amico Fabrizio Fazzi dell'azienda Principe Pignatelli».

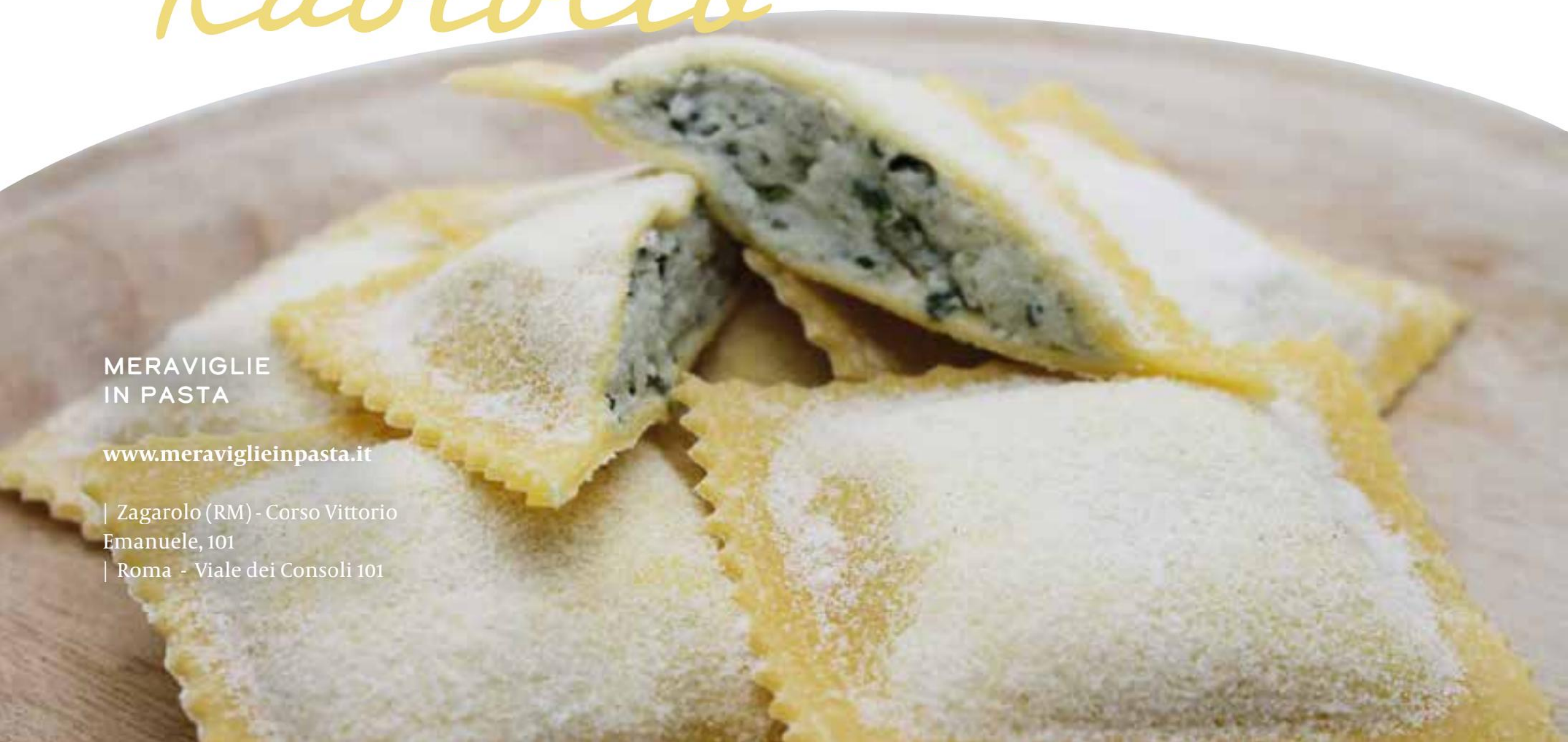
Angela sorride mentre racconta le sue creazioni. Nonostante le paste colorate e gli ingredienti "extra-ordinari", il suo piatto preferito rimane la lasagna, sia da mangiare che da fare e infatti nel laboratorio è lei ("sono maniacale in questo, le devo fare assolutamente io", cit.) che tira la sfoglia per lasagne e cannelloni e prepara le teglie per le clienti.

Nel suo laboratorio si inizia alle 6 di mattina. All'appello non manca nessuno, come lei stessa dice: ***«Ognuna di noi ha il suo compito, ma siamo intercambiabili. C'è chi impasta, chi tira la sfoglia, chi preparare le varie farce, io mi occupo dei fornitori prima per poi passare alla produzione. E poi ci sono le consegne da fare su Roma e le aperture al pubblico dei due punti vendita. È una giornata lunghissima, ma che ci riempie di soddisfazione».***

E i prodotti? ***«Usiamo solo prodotti di territorio, a km. 0 o quasi, tutti provenienti da aziende agricole piccole, nei dintorni e conosciute personalmente: farine macinate a pietra, biologiche, di miglio, di farro, uova da galline allevate a terra, verdure di stagione. Ogni materia prima è scelta con coscienza e viene lavorata con rispetto».***

Oramai tra Roma e Zagarolo i clienti sono tanti e anche fidelizzati: ***«Molti provano e poi tornano per farci i complimenti, alcuni passano per dire "ti abbiamo visto in tv" e poi c'è anche chi si raccomanda di non mettere l'etichetta sulla confezione della lasagna o di fare gli gnocchi con il buco, per non far capire che sono comprati fuori e non fatti da loro».*** Mentre racconta questi aneddoti, ad Angela brillano gli occhi e si capisce subito che tutto ciò la diverte ma nella sua voce c'è sempre un filo di emozione, il sentimento di chi gioisce per l'affetto e la stima delle persone e di chi, dopo anni di sacrificio e lavoro, riconosce la bontà e il gusto della sua pasta.

Raviolio



MERAVIGLIE
IN PASTA

www.meraviglieinpasta.it

| Zagarolo (RM) - Corso Vittorio Emanuele, 101
| Roma - Viale dei Consoli 101



Veg

Piccola enciclopedia tra storia, tendenze e manie

di Noemi Caracciolo

fruttariana

Ultimamente ho riguardato *Notting Hill* di Roger Michell con Hugh Grant e Julia Roberts. Un film romantico, drammatico, ma anche a tratti divertente. Una delle scene che mi fa maggiormente sorridere è quella in cui il protagonista si trova al ristorante con una ragazza per il loro primo appuntamento:
«Cos'è una fruttariana esattamente?»
«Beh, noi crediamo che la frutta e la verdura abbiano dei sentimenti e secondo noi cucinare è crudele. Mangiamo solo cose che sono già cadute dagli alberi o dai cespugli, cose in effetti già morte».
«Perciò queste carote…»
«Sono state ammazzate, sì...»
«Oh povere carote!»
A farmi sorridere non è il fatto che la giovane in questione sia una "fruttariana", s'intenda… al di là della comicità insita nel tono e negli sguardi degli attori.
Il dialogo però è stato sicuramente spunto di riflessione in termini sia temporali che logistici. Il film in questione risale al 1999 ma le distinzioni tra le varie abitudini alimentari risalgono addirittura alla preistoria.
Illo tempore, quando l'uomo poteva cibarsi soltanto di ciò che la natura aveva da offrire, l'alimentazione era a base di frutta, erbe e radici. Nel tempo si è diffusa la caccia ma, essendo una pratica molto rischiosa, il consumo di carne animale restava comunque secondario (oltre al fatto che prima dell'avvento del fuoco la carne risultava poco digeribile); fino a giungere poi ai primi allevamenti circa 10.000 anni fa, quando ovviamente il consumo di carne e derivati si è reso meno raro.
L'uomo nasce dunque come onnivoro ma con l'avvento delle prime città organizzate, di un pensiero più complesso e quindi anche (e soprattutto) della religione, le abitudini alimentari si sono modificate e "moltiplicate".
La storia del "vegetarianismo" ha inizio

vegetarianismo — latto–ovo

crudismo vegano — veganismo

proprio a partire dalla nascita dei primi movimenti religiosi, intorno al VI secolo a.C.
In Occidente, per esempio, in particolar modo in Grecia, si fece largo l'*orfismo* ossia un movimento mistico-religioso che aboliva anche solo il pensiero di mangiare carne e derivati. L'intento era quello di purificare il corpo, allontanandosi dalla condizione umana per avvicinarsi a quella divina. Un'idea che ha portato con sé non pochi residui e si è protratta fino a giungere ai dichiarati animalisti, i quali, però, erano maggiormente spinti da ragioni di tipo etico-filosofiche. Ancora, si arriva a Ghandi e i suoi adepti, la cui idea di non-violenza, fondante del credo religioso induista, buddista e giainista, esalta l'idea del rispetto per la vita animale e di tutte le creature, al fine di giungere alla saggezza. C'è chi si è dato (e ancora si da) al vegetarianismo per puro bisogno di benessere, come il filosofo greco Pitagora ad esempio; non è un caso, infatti, che i vegetariani – almeno fino all'Ottocento – venivano definiti "pitagorici".
Potrei continuare scrivere di eventi storici legati al "vegetarianismo" a iosa, ma probabilmente non basterebbe l'intera rivista. Dunque, stabilito che questo fenomeno ha delle origini molto antiche, passerei agli elementi più specifici che lo contraddistinguono. Il "vegetarianismo" esclude a prescindere l'assunzione di carne ma non è una corrente unica, piuttosto un insieme di tipi di alimentazione.
È possibile distinguere, infatti, la tipologia del *latto–ovo–vegetarianismo* – ovverosia quella dieta che prevede l'assunzione di prodotti di derivazione animale come le uova, il formaggio o il miele e che è la più diffusa in Occidente; la tipologia dell'*ovo–vegetarianismo* – simile a quella precedente, ma che esclude i prodotti caseari a parte le uova; la tipologia del *latto–vegetarianismo*, di origine asiatico-indiana, che include i prodotti caseari, ma esclude le uova; ancora, la tipologia del *vegetalismo* o *veganismo* – la quale esclude l'assunzione di tutti gli alimenti di origine animale, derivati compresi. Poi c'è il *crudismo vegano*, i quali proseliti si cibano esclusivamente di frutta, verdura (maggiormente a foglia verde), noci, cereali o semi vari che non sono stati sottoposti a trattamenti termici superiori ai 42°C; infine la tipologia del *fruttarismo*, la quale a discapito di quanto lasci intendere il nome, non prevede l'esclusiva assunzione di frutta. Anche il *fruttarismo*, infatti, si divide a sua volta in diverse categorie: c'è chi mangia solo frutta caduta dagli alberi (come la drammatica e simpatica ragazza in *Notting Hill*), chi si nutre anche di noci e semi, chi cuoce la frutta o anche chi inserisce nella propria dieta legumi, miele, frutta secca, olio e cioccolato.



Cerchiamo di andare ancora un po' più nello specifico. Con cosa, in effetti, i vegetariani sostituiscono la carne? Negli anni si sono sviluppate diverse controversie, in merito, soprattutto, all'assunzione delle giuste proteine e vitamine necessarie al corpo umano per sostentarsi (in particolar modo riguardo lo sviluppo dei bambini, i quali spesso – già dallo svezzamento - vengono alimentati o sulla base della dieta del genitore o comunque sono soggetti a problemi fin dallo sviluppo che ha inizio nel grembo, a causa, appunto, di un'alimentazione non adatta da parte della madre).
Una delle vitamine che maggiormente viene a mancare non assumendo carne e derivati è la B12 (*cianocobalamina*), la quale è un nutriente essenziale per il metabolismo dei grassi, delle proteine, per la replicazione del DNA e per le reazioni di metilazione. Chi non la assume tramite alimenti (mangiare carne non esclude a priori la possibilità di non riuscire ad assimilarla) deve introdurla tramite integratori. In ogni caso, ci sono altri elementi che vengono a mancare, dunque, in che modo vengono sostituiti?





seitan

Alcuni dei maggiori surrogati della carne sono i legumi, i quali contengono diverse proteine vegetali e con i quali è possibile preparare, per esempio, hamburger di lenticchie o polpette di ceci. Il più gettonato tra i sostituti però, è il *seitan*: si dice (e ci credo sulla parola, non me ne vogliate, ma non credo lo proverei) abbia lo stesso gusto e consistenza della carne.

C'è comunque un problema: per quanto sia infatti veicolo di un elevato apporto proteico, derivando dalla lavorazione del glutine del frumento, non è assolutamente adatto ai celiaci.

Impossibile non nominare il *tofu*, poco calorico, ricco di proteine, povero di grassi e del tutto privo di colesterolo. Si ottiene dalla cagliatura del latte di soia, viene annoverato tra i formaggi vegetali, è usato come base per altri piatti, per preparare insalate o come portata principale.
Poi c'è il *monpur*, un altro alimento derivante dalla fermentazione del grano che ricorda la bresaola, il più delle volte viene usato per preparare dei panini e viene farcito con sale e limone. Ancora, il *muscolo di grano*, simile al *seitan* ma ancora più ricco di proteine, è usato per preparare arrosti, spezzatini o come alternativa al ragù di carne. Per la preparazione di gustose cotolette invece gli esperti consigliano una microproteina/*Quorn*, ovvero un fungo/muffa, molto proteico (ho l'acquolina in bocca!).



tofu



Quorn

Per l'assunzione di potassio, magnesio, calcio, fosforo e vitamina C – chi più ne ha più ne metta – c'è il *Giaco* o *Jackfruit* (come definito negli Stati Uniti); è molto simile al tofu, è un frutto originario dell'Asia, assomiglia ad un grosso melone spinoso dal quale vengono estratti grandi semi carnosi che si consumano previa cottura.
Se questo non bastasse, in sostituzione al pesce, per "assaporare il mare" e assumere Omega-3, basta mangiare le alghe: *nori*, *wakame*, *arame*, *dulse* e *kombu*, una scelta ampia e variegata insomma.
Queste ultime vengono usate per preparare insalate, sushi o consumate fritte. In ultimo, ma non certo per importanza, c'è il *tempeh*, ossia la "carne di soia", un elemento avente origini indonesiane e che si ottiene attraverso il processo di fermentazione dei fagioli di soia gialli. Dicono essere particolarmente digeribile e il più delle volte viene usato per preparare lo spezzatino vegetale.
Ciò detto, io penso sia giusto che ognuno mangi ciò che gli pare, ciò che più ritiene opportuno in base al proprio bisogno; che sia per una scelta etica, morale, di salute, religiosa, filosofica o per il desiderio di



alghe

tempeh

preservare l'ambiente. La produzione e la distribuzione di cibo, per la maggior parte legata alla produzione di carne e latticini, contribuiscono all'inquinamento, certo, ma, ai "non carnivori" spinti dalla salvaguardia ambientale e climatica si potrebbe rispondere che anche l'avocado – per esempio - crea non pochi problemi. Basti pensare che nei luoghi ove viene prodotto – paesi tropicali o sub-tropicali – è causa di deforestazioni e perdita di biodiversità, ma non finisce qui. Per raggiungere i nostri supermercati, l'avocado, il cui consumo è esponenzialmente aumentato nell'ultimo decennio, percorre tantissimi chilometri e questo trasporto ha un impatto decisamente negativo sull'ambiente e la sostenibilità a causa della forte emissione di CO2.



Fermo restando che ognuno è libero di fare le proprie scelte, mi chiedo in ogni caso, perché affibbiare dei nominativi poco consoni a determinati alimenti? Cioè, per quale ragione chiamare il *tempeh* "carne di soia"? Diciamocelo, non ha nulla a che fare con la carne, siamo onesti e consapevoli. È da ammirare chi, che sia per un motivo o per un altro, riesce a mantenere un proprio regime restando ben ancorato alla propria volontà. Cos'è in fondo che sorregge il mondo se non la volontà? Ecco, proprio a tal proposito, nulla vieta ad ognuno di non condividere ideali altrui – della serie "accetto ma non condivido" – e tutti abbiamo la responsabilità di non interferire con l'altrui pensiero. Come in tutte le cose, anche nella questione alimentazione ci sono pro e contro, la verità sta nel mezzo. Personalmente credo che seguire una dieta sana ed equilibrata, attenendosi dunque al "di tutto un po'", sia una soluzione ottimale. Non tutti però credono nelle stesse cose (e in generale direi menomale), sta di fatto che il cibo è condivisione, è convivialità e niente dovrebbe scalfire questa idea, cosa che invece accade nel momento in cui un vegetariano denigra pesantemente un carnivoro o viceversa. "Vivi e lascia vivere", no? Dopotutto, inneggiando all'odio e alle critiche rischiamo tutti di "mangiarci il fegato"... onnivori e non! (scusate, ma non ho resistito).



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professionale



CONTEMPORANEO VUOL DIRE RICERCA

*di **Tiziano De Filippis,***
Direttore Tecnico
Scuola Italiana Pizzaioli

In un'era come quella che stiamo attraversando da ormai 4 anni, tra i blocchi dovuti alla pandemia e i rincari collegati al conflitto russo-ucraino che ha fatto irruzione sulla scena internazionale, le scelte, le abitudini e le mode degli Italiani sono profondamente mutate, selezionando con grande cura i luoghi per le proprie uscite in compagnia.
Anche nel mondo della pizzeria, come nella cucina, i pizzaioli sono chiamati a studiare nuovi abbinamenti, confrontandosi quotidianamente con le esigenze imposte dalla ricerca del giusto equilibrio tra tradizione e innovazione.
Il pizzaiolo contemporaneo deve infatti prestare attenzione alla ricerca di tutti gli elementi che compongono il piatto e ragionare da vero chef. Il livello richiesto al professionista oggi richiede un importante passo in avanti rispetto a un glorioso tempo passato che pure ha scritto la storicità del mestiere. Bisogna conoscere le nuove tecniche e forse ancor di più approfondire la conoscenza dei prodotti tipici che il territorio circostante riesce a dare. Se già parlando di pomodoro, mozzarella ed olio possiamo avere mille differenze di consistenza e sapore, figuriamoci se facciamo riferimento a tutti gli altri ingredienti come verdure, legumi e proteine: c'è bisogno di rendersi conto quanto ci sia da studiare per rispettarne le caratteristiche organolettiche che essi ci danno.
Grazie alle nuove tecniche di cottura, riusciamo a valorizzare di più la materia prima e questo ci permette di renderla più gustosa ed accattivante, pur nella sua semplicità. Altro elemento fondamentale è l'impasto: la tipologia di cereale che si intende abbinare alla ricetta finale ovverosia al topping impone di studiare le farine, le tecniche di macinazione e tutti quei fattori che conferiscono al nostro prodotto un gusto particolare.
La conoscenza di questi elementi permette di realizzare una pizza che costruisce e racconta la nostra identità riesce, con pochi ingredienti, a soddisfare appieno il commensale.

www.scuolaitalianapizzaioli.it
info@scuolaitalianapizzaioli.it

I fagioli e la pasta: quanti e quali?

di Caterina Vianello

Quello dei fagioli è un universo: secondo la FAO, infatti, le varietà sono oltre 40mila, (solo di genere Phaseolus, peraltro), dando vista ad un patrimonio di biodiversità immenso. Importato nei Paesi Europei dai Conquistadores, a seguito della scoperta delle Americhe, il Phaseolus vulgaris, è una pianta appunto originaria dell'America centrale e del Messico. In Europa negli anni in cui arrivò il fagiolo "americano", esistevano già alcune specie di fagioli (genere Vigna), di origine però Africana.



Uno sguardo alle varietà presenti nella nostra penisola restituisce una ricchezza notevole, in termini qualitativi e gustativi. A farla da padrone è sicuramente il fagiolo borlotto, seguito dal cannellino.
I fagioli borlotti sono nativi del Sudamerica, coltivati per la prima volta in Colombia e oggi diffusi in Italia con la variante di una buccia leggermente più spessa. Il nome borlotto sembra derivi dalla voce "borlare", diffusa soprattutto in Lombardia, con il significato di rotolare, cadere. La radice "bor" indicherebbe infatti un corpo arrotondato, esattamente come quello del fagiolo in questione. E' una pianta annuale e le varietà principali sono due, il rampicante - il cui fusto raggiunge e supera un'altezza di 2 metri – ed il nano, che raggiunge un'altezza di 35-40 cm, più adatto ai piccoli orti.
Tra i rampicanti, i più noti sono il Lamon, il Brace, Stregonta ed il Borlotto Lingua di fuoco, mentre tra i nani, il Blason, lo Splendido, il Meccanico, il Borlotto Lingua di Fuoco, il Vigevano ed il Suprema.
Oltre alle varietà, ci sono poi gli ecotipi, grazie ai quali si può compiere un vero e proprio viaggio geografico e gustativo tra le prelibatezze italiane: ecco allora una carrellata tra le regioni d'Italia nelle quali il fagiolo diventa protagonista di zuppe, ma soprattutto di primi in abbinamento con la pasta (o meglio, ai molti formati di pasta), che declinati in diverse consistenze permettono di assaggiare molte golose variazioni sul tema.

Valfrutta
Granchef
Cotti a Vapore

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC

PER AMORE DELLA BUONA CUCINA, ABBIAMO ESALTATO I SAPORI DELLA NATURA.

Legumi, **cereali**, **verdure**: una linea completa di **cotti a vapore**, che garantisce agli chef ingredienti di alta qualità, genuini, buoni e pronti da utilizzare, senza sprechi e senza perdite di tempo.

Scopri l'intera gamma su www.valfruttagranchef.it





Fagiolo di Cuneo

A marchio Igp è un borlotto dal baccello rosso screziato, con fagioli dalle striature rosso-vinose su fondo bianco. Le varietà sono il Billò, il Corona e il Bianco di Bagnasco. E' delicato, consumato prevalentemente in minestrone, meglio se arricchito da aglio, lardo, porri, patate, peperoncino.

Fagiolo di Lamon

Varietà che identifica la Vallata Bellunese, coltivata nelle comunità montane Feltrina, Bellunese e Val Belluna oltre ai 21 comuni della provincia di Belluno. Le origini risalgono al XVI secolo: venne infatti introdotto nella zona dall'umanista Pietro Valeriano che nel 1532 ne ricevette in dono alcuni semi da Papa Clemente VII. Si diffuse in tempi brevi e se ne apprezzarono da subito le qualità tanto che nel XVIII secolo un saggio sull'agricoltura del Distretto di Feltre cita i fagioli bellunesi come molto ricercati. Dagli atti del catasto austriaco, nel 1862, risulta proprio la coltivazione a Lamon. Gli ecotipi sono Spagnolit (forma piuttosto rotondeggiante e a botte, con striatura brillante su fondo crema), Spagnolo (forma ovoidale, buccia abbastanza fine e tipiche striature rosso vino), Calonega (forma schiacciata con striature rosso vivo su fondo crema) e Canalino (striature rosso cupo, talora nero e buccia piuttosto consistente). I primi due farebbero cenno alle sue origini: pare che Papa Clemente VII avesse ricevuto i semi in dono dal re di Spagna. La polpa è morbidissima e dal sapore delicato, e fu per secoli un'alternativa alla carne. Si gusta nelle zuppe in accompagnamento con la pasta (tagliatelle, maltagliati, in genere pasta all'uovo). Il piatto che lo identifica meglio con il territorio è il pendolon, uno sformato tipico di fagioli, patate e lardo o pancetta.

Fagiolo cesarin

Siamo in Carnia, in Friuli, per un piccolo fagiolo rotondo e di colore uniforme verde-giallastro chiaro, presidio Slow Food. Assomiglia ad un pisello (in friulano cesarons). Dalle testimonianze raccolte, i cesarins risulta siano coltivati da oltre 50 anni nelle valli e nei paesi della Carnia, talvolta in consociazione con il mais.

Fagiolo della Val Chiarsò

Rimaniamo in Friuli per un altro Presidio Slow Food: si tratta di un fagiolo dalla forma leggermente ovale e dal colore screziato o striato di rosso o viola. E chiamato anche "borlotto Carnia", ed è raccolto allo stadio secco, quando la maggior parte dei baccelli è ingiallita. La sgusciatura dei baccelli avviene oggi ancora a mano e si conserva in sacchi di juta, in modo naturale.

Fagioli bianchi di Rotonda

La zona di produzione è quella del territorio del Parco Nazionale del Pollino e comprende i comuni di Rotonda, Viggianello, Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore, in provincia di Potenza, in Basilicata. Gli ecotipi sono il Bianco e il Tondino (o Poverello Bianco). Il baccello ha colore bianco tendente al giallo o avorio senza striature mentre i semi, di forma tonda-ovale, sono bianchi e privi di screziature, con buccia molto sottile. Le prime tracce storiche fanno riferimento al volume di Filippo Cirelli del 1853 "Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato" e ad un articolo del 2 settembre 1860 dell'Eco di Basilicata Calabria Campania secondo cui Garibaldi, di ritorno dalla Sicilia, si fermò a Rotonda dove assaggiò i noti legumi. La ricetta che li esalta al meglio è la minestra impastata, con peperoni, patate, olio d'oliva, ciccioli e aglio.





Fagiolo Cuneo

A marchio Igp è un'eccellenza del Piemonte negli ecotipi Bianco di Bagnasco, Vedetta, Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium.
Il baccello ceroso ha striature rosse, mentre i semi hanno striature rosa-rosse o bruno violacee su fondo crema. Polposo, ha buccia finissima e delicata. La commercializzazione risale all'Ottocento e da un regolamento del 1894 del Comune di Cuneo pare esistesse un mercato ad hoc per la vendita dei fagioli che avevano un prezzo maggiore rispetto agli altri, proprio per la loro qualità. Ricco di ferro, dà il meglio di sé nei minestroni, specie nella minestra di fagioli piemontese.
Di colore bianco, il cultivar cannellino condivide con il borlotto il ruolo di protagonista in cucina, per quanto riguarda la famiglia dei fagioli. Ha gusto delicato, perfetto per creme e vellutate.

Fagiolo Cannellino di Atina

A marchio DOP, si coltiva nei comuni di Atina, Villa Latina, Picinisco, Casalvieri, Casalattico e Gallinaro in provincia di Frosinone, in Lazio.
Ha forma leggermente ellittica e schiacciata, con buccia sottile, di colore bianco opaco. Definito di ottima qualità già nel 1811 da Domenico Demarco, nella Statistica del Regno di Napoli, viene citato anche nel 1853 da Anche Filippo Cirelli ne "Il Regno delle due Sicilie descritto ed illustrato". Consumato tra le famiglie contadine che lo cucinavano nella "pignata", era considerato talmente prezioso da diventare regalo di pregio per conoscenti e familiari. Tra le ricette tradizionali locali, la più nota è la "pappafuocchie" – una pasta fatta in casa, a mano, a base di acqua e farina e di forma irregolare – che oltre ai fagioli vuole olio extravergine di oliva, sale, aglio, cipolla, sedano, salsa di pomodoro e peperoncino.

Fagiolo di Sarconi

A marchio Igp, cannellino o borlotto, ha polpa tenera e sapore delicato. La zona di produzione comprende il territorio di alcuni comuni della provincia di Potenza, in Basilicata. Gli ecotipi locali sono molti: Fasulo Rosso, Tuvagliedda, Tuvagliedda Marrone, Tuvagliedda Rossa, Verdolino, Ciuoto o Regina, Tabacchino, Munachedda, Nasieddo Viola (detto anche Co Mussiddu), Nasieddo Nero, Nasieddo Rosso, Maruchedda, San Michele, San Michele Rosso, Cannellino, Cannellino Rosso, Panzaredda, Riso Bianco (detto anche Risone), Riso Giallo e Tondino Bianco. La forma può essere ovale o tondeggiante o cilindrica e allungata. Il colore del seme varia dal bianco del Cannellino classico al marroncino dell'ecotipo Tabacchino, dal beige con striature rosso scure del Borlotto tradizionale al rosso rubino della sottospecie San Michele Rosso. Di cottura rapida, è prevalentemente utilizzato in paste, risotti, zuppe, minestre e contorni.

Fagioli del Purgatorio

Il nome rimanda al fatto che dal Seicento nella provincia di Viterbo questi fagioli sono associati al digiuno e al pentimento. Coltivato nei comuni di Gradoli, Acquapendente e Onano, vengono infatti consumati il giorno del Mercoledì delle Ceneri nel "Pranzo del Purgatorio", in un piatto tipico che li vuole lessati e conditi con olio, sale e pepe. Coltivato in una piccola zona, esclusivamente a mano e su suolo vulcanico, è per questo Presidio Slow Food.

Fagioli zolfini

Il viaggio si conclude in Toscana, con i fagioli zolfini, altro Presidio Slow Food: piccoli, tondeggianti e dal colore bianco sporco, vengono coltivati prevalentemente nella provincia di Arezzo, in altitudine Hanno buccia sottilissima, ma reggono benissimo la cottura. Protagonisti della ribollita, sprigionano un sapore ricco e burroso.
Per quanto riguarda dosi e consistenze, qui tradizioni e gusti fanno la differenza. Per un piatto corposo e cremoso il segreto è passare i fagioli: a seconda di quanto si voglia la minestra spessa il consiglio è quello di passare da 1/3 a circa metà dei fagioli. Sulla pasta, invece, via alla varietà: vermicelli o bucatini spezzati, reginette lasciate lunghe, mafalde, tubetti (o ditalini) lisci o rigati, maccheroncini, e la pasta mista. Ma anche pappardelle o tagliatelle all'uovo, maltagliati, cavatelli. Le dosi sono di circa 50-60 g a porzione. A seconda delle abitudini, si può lessare a parte la pasta e poi aggiungerla alla fine o cuocerla insieme ai fagioli, con l'accortezza di partire da una minestra ancora un po' brodosa in modo che il si asciughi poi, quando il liquido si consuma.



MIA X



MIA X è una farina di tipo "1" che grazie al suo esclusivo processo di macinazione garantisce alti livelli di salubrità e ottima lavorabilità in tutti i tipi di impasto ad alta idratazione. I suoi profumi caratteristici, la rendono perfetta per preparare pizze più gustose, profumate e leggere. **MIA è il futuro della farina, rivoluzionato!**



BREVETTO ESCLUSIVO
REGISTRATO E DEPOSITATO
IL 14 MARZO 2018

La **MACINAZIONE INTEGRATA®** Autentica associa una sapiente e calibrata pulitura del grano con due tipologie di molitura: quella tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA DI FARINE LE 5 STAGIONI



Consigli per la carne

di Domenico Maria Jacobone

Parliamo di carne su Pizza e Pasta Italiana? E allora non posso che partire dal trait d'union che connette subito il mondo della pizza a quello della carne: nella tradizione napoletana e palermitana esiste la pizza di carne. Molti di voi sorrideranno: chissà quante volte avete preparato o mangiato una pizza condita o ripiena di carne in regioni diverse... Cosa ci sarà di così unico nella ricetta napoletana e palermitana?



'a pizza 'e carne

La pizza di carne palermitana o "'a pizza 'e carne" napoletana non sono un impasto di acqua, farina, lievito e sale, che viene condito o farcito con la carne ma un vero e proprio disco di carne tritata, formaggio, pane raffermo e uova (ricorda vagamente la consistenza di quello della polpetta), che viene steso in una teglia da pizza ed utilizzato come base per la preparazione!



Posso garantirvi che si tratta di un assaggio stupefacente, un triangolo di pizza/carne con un sapore unico, che sa rimanere nel cuore come tutte le cose semplici. La mia preferita resta quella più tradizionale, una vera e propria Margherita con la base di carne tritata e condita con pomodoro e mozzarella o, nella versione palermitana dello Sfincione, con sugo di pomodoro e cipolle ma l'unico vero limite è la fantasia!

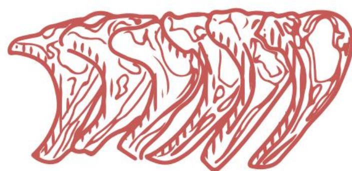
Facendo un po' di ricerche, mi sono accorto che le preparazioni a base di carne sono importanti per chi ha una pizzeria, magari senza un grande laboratorio di cucina o per chi voglia allestire un menù da asporto o delivery e voglia proporre qualcosa oltre pizza e stuzzicheria classica. Il medesimo problema si pone anche per chi abbia una piccola ristorazione e debba far sempre più i conti con la penuria di professionisti in cucina e con la necessità di semplificare il magazzino ma si trovi nella condizione di voler diversificare le referenze in menù a favore di una maggiore offerta gastronomica per i propri avventori.

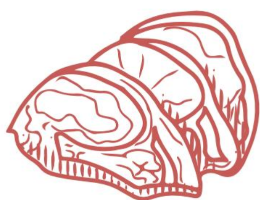
Molto interessante a tal proposito il parere di Alessandro Pollastri, direttore commerciale di *Glorioso*, produttore siculo-piemontese di carni e preparati per B2B e Consumer. Pollastri ha diversi anni di esperienza nel settore e ha potuto osservare direttamente come si sia evoluta l'offerta negli ultimi tempi. "Oggi il mercato delle carni propone moltissime opportunità per il B2B ed i consumer", ci dice Pollastri. "La crescita dei servizi ha interessato la macelleria industriale e questo ha dato l'opportunità alla grande distribuzione organizzata di proporre ai consumer anche singoli tagli di pregio, carni italiane e specialità estere, hamburger e bistecche disponibili ogni giorno



nei banchi frigo. Ovviamente provocando anche la ricerca di una maggiore shelf life, stando attenti a lavorare senza l'aggiunta di conservanti".
In merito a cosa sia accaduto all'offerta destinata al mercato B2B, Pollastri riferisce un ovvio riflesso: "I grandi produttori, seguiti da chi ha scelto di specializzarsi nelle forniture Ho.Re.Ca. hanno travasato l'esperienza di ricerca per dare l'opportunità di proporre piatti semplici da cucinare e riconoscibili da parte degli avventori. Pensate ad un bar con un banco, una lavastoviglie ed un microonde: grazie ai preparati pronti, oggi può offrire addirittura un'intera gamma di primi e secondi piatti ai propri clienti con menù anche articolati con i grandi classici: pasta al sugo, pesto, lasagna, pasta al forno ed hamburger, cotolette, salsicce, goulach, etc.

Abbandonando i precotti ed entrando nella ristorazione professionale, proprio la ricerca di una maggiore shelf life ci ha dato l'opportunità di proporre tagli di carne pregiati come il filetto, le lombate, la fiorentina ma anche semplici hamburger, potendo garantire la lavorazione della singola porzione da parte dei nostri macellai professionisti ed un incarto singolo, in skin-pack (un micro film che avvolge sottovuoto il pezzo di carne sul vassoio), in grado di preservare la freschezza anche per 30 giorni in frigo.









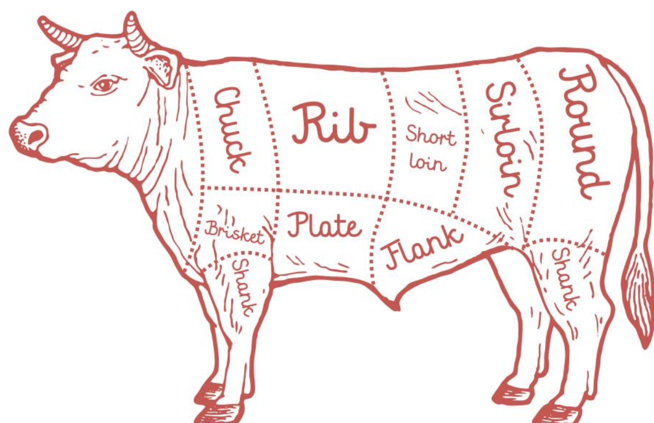
Inoltre, oggi siamo in grado di fornire anche ricette regionali (ad esempio, sfruttando la tradizione, in Sicilia proponiamo l'hamburger al pistacchio) che rendono unica l'offerta dei nostri ristoratori. Importante anche la possibilità di produrre prodotti senza glutine e lattosio, per seguire le esigenze crescenti del mercato dei consumatori", conclude Pollastri.
Osservando i cataloghi di alcuni produttori, possiamo subito renderci conto di quanto sia profondo l'assortimento e di come si possa fare una carta dei secondi piatti di carne di tutto rispetto, senza doversi preoccupare troppo del taglio, della provenienza e della conservazione. Per conoscenza personale, so quanto il taglio della fibra muscolare sia importante e di come disossare alcuni pezzi possa essere anche rischioso per i cuochi meno esperti. Da questa prima chiacchierata, mi sono fatto l'idea che con pochi strumenti come una piastra, una friggitrice ed un forno si possano proporre ricette tradizionali e tagli pregiati di carni dalle provenienze più disparate. Personalmente consiglio di rimanere nella produzione di carni nazionali a filiera controllata.
Per scoprire i segreti della macelleria tradizionale locale, mi sono rivolto ad un vero esperto: Pasqualino Costantini della macelleria Carni Doc di Città Sant'Angelo, in Abruzzo. Costantini dal 2007 gestisce una delle principali macellerie della zona, con una vasta scelta di carni nazionali e locali (tra cui anche i famosissimi arrosticini abruzzesi), di cui sono clienti

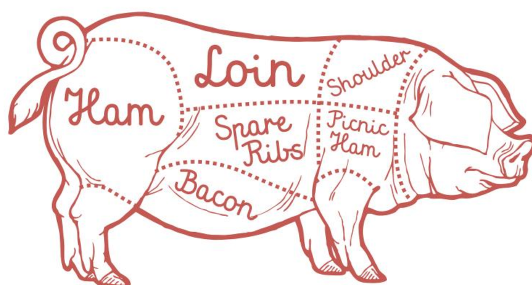
affezionati anche molti ristoratori. Insieme a Costantini, ho potuto esplorare numerosi aspetti relativi alla carne nella ristorazione e in pizzeria dal punto di vista squisitamente artigiano di chi lavora quotidianamente al contatto con i consumer e con la ristorazione, con un'attività familiare portata avanti da generazioni.

Come avviene la scelta dei fornitori di carni da parte del ristoratore? Cosa è necessario affinché si crei un rapporto di fiducia?

"Spesso - spiega Costantini - il ristoratore cerca un riferimento locale che si occupi della qualità e delle lavorazioni professionali ma soprattutto della possibilità di essere rifornito anche quotidianamente laddove si renda necessario. Una scelta basata sul servizio, sulla qualità e sulla freschezza da portare a tavola dei clienti."
Analizzando il mercato, ci si rende subito conto che un'attività ristorativa oggi non ha che ha l'imbarazzo della scelta tra fornitori di ogni genere, ma ciò non ci deve far dimenticare che sono ancora le persone a fare la differenza e il rapporto di fiducia che si è in grado di instaurare con il cliente, a maggior ragione se si tratta di un ristoratore, che quindi necessita non solo di un rivenditore ma di una persona in grado di assecondare ogni esigenza e talvolta anche di risolvere problemi ed imprevisti. Il consiglio del macellaio potrà anche aiutarlo ad esaltare l'utilizzo di materie prime semplici, disponibili e soprattutto in linea con i gusti della clientela locale.
Prima di lasciarci Costantini mi consiglia poche ma interessanti suggestioni: "Il pollo viene spesso sottovalutato e ridotto come offerta ristorativa al solo petto in fettine o tagliate. Consiglio di utilizzare anche le parti meno nobili e spesso disponibili perché meno ricercate, come coscia e sovra-coscia. Con o senza pelle, basta farsele consegnare disossate e cuocerle alla brace, su piastra o impanate (passate nel pan grattato con il prezzemolo, senza uovo) e passate in forno: offrono









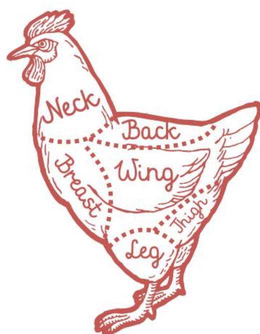


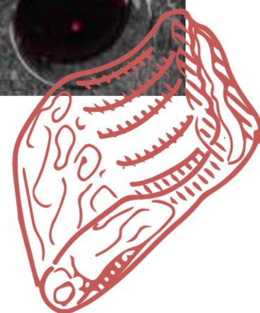
un'esperienza sapida, croccante esternamente e morbida all'interno, oltre che leggero e facilmente digeribile, senza grassi aggiunti se non un filo di olio, che sicuramente verrà apprezzata da adulti e bambini. Oltretutto potrete risparmiare nell'acquisto rispetto al costo del petto. Per non dire dello spiedino di pollo, panato o avvolto in pancetta - prosegue Costantini. Lo rende più sapido e morbido, da fare sia in piastra che in forno."
Capitolo a parte meritano le polpette, a seconda della zona e della tipologia di cucina, da poter fare al sugo o fritte.
"Si può usare la parte anteriore del bovino - suggerisce Costantini - che spesso viene bistrattata e considerata più povera ma che, con carni eccezionali tra spalla e fiocco, è in grado di dare alle polpette un aspetto magro e compatto delle carni, che però saranno tenere e succulente all'assaggio".
Per la preparazione, basta un recipiente per impastare gli ingredienti (anche in questo caso ogni regione ha le sue preferenze) ed una piastra con un tegame per il sugo o la friggitrice. Sicuramente le polpette restano un must della nostra cultura gastronomica nazionale al quale nessuno sa dire di no!
Rimanendo nelle parti anteriori del bovino, sempre con spalla, copertina o aletta, si può ricavare uno spezzatino particolarmente morbido e saporito, che non ha bisogno di cotture estreme e che nuovamente potrebbe essere un piatto "special" da avere settimanalmente in carta.



Last, but not least: la salsiccia, una preparazione "sempreverde" in cucina, capace di rapire l'attenzione ed il gusto: mista, di maiale, di bovino, speziata o pepata, di fegato e piccante. Ogni regione ha le sue tradizioni e, se ben scelta da fornitori affidabili, ha un sapore unico che fa sempre allegria. Per i ristoranti e le pizzerie, considerato lo spreco dei primi bicchieri di birra dopo che l'impianto di spillatura è stato fermo, consiglio di utilizzare la preziosa bevanda per la preparazione delle salsicce ubriache, in padella con la birra.
A proposito, ho lasciato per ultimo l'hamburger perché la considero la proposta più inflazionata e rischiosa, proprio perché è onnipresente nei menù ma è spesso ritenuto dal cliente un prodotto di scarsa o dubbia qualità. Meglio lasciarlo a chi si specializza nell'hamburgeria e

puntare su qualcosa di diverso e riconoscibile.





Scegliere la carne giusta

di Caterina Vianello

Diffondere una cultura della pizza, contribuire ad una sua conoscenza approfondita e ad una educazione del gusto significa anche lavorare affinché sia diffusa una conoscenza circa le pizzerie, intese come luogo di fruizione ma anche di studio e di messa in pratica di tecniche e creatività. Se negli ultimi anni il mondo della pizza ha visto una crescita in termini di qualità del prodotto e in termini economici, è vero che l'innalzamento del livello non ha riguardato solo farine, lievitazioni e impasti ma anche gli ingredienti, fino ad arrivare alla carta stessa. La stessa cura nella scelta dei grani più adatti si è estesa anche alle materie prime, ben oltre la base di mozzarella-fior di latte- pomodoro.
In molti casi la ricerca ha finito per estendersi anche alla parte più prettamente ristorativa della pizzeria, spesso ritenuta minore e, per questo, vittima di un pregiudizio ancora diffuso che la vede come residuale, sia per l'interesse potenziale della clientela, sia – conseguentemente – per l'"investimento" compiuto su di essa.





Uno dei settori più interessanti, e discriminanti l'identità di una buona pizzeria, è quello della carne o meglio "delle carni", vera cartina al tornasole per comprendere la capacità di chi gestisce il locale e di chi lavora in cucina. Il titolo di questo articolo è in questo senso assai significativo: si parla infatti di carne "giusta" e la domanda che si è portati immediatamente a fare è "in che senso?", cioè "giusta per chi?". Le domande sono legittime e la risposta non è una ma molte, che di fatto sono tutte una serie di declinazioni di ciò che intendiamo per "giusto". Guardando al consumatore, il riferimento va ovviamente alla scelta di un prodotto di qualità, che magari anteponga alla varietà di tipi una scelta invece ragionata su tagli e proposte di maggior consumo, in modo tale da evitare gli sprechi. Ma qualità significa anche rispetto per le condizioni di allevamento degli animali, e conseguentemente rispetto per l'ambiente, le tradizioni e la cultura gastronomica. Si tratta insomma di allargare lo sguardo e di compiere una scelta che unisca qualità ad eticità, con la consapevolezza che questi due elementi finiranno per condizionare – in positivo ovviamente – anche il gusto. Che si parli di carni bianche o rosse, di pollame, carne suina o bovina, il riferimento principale a cui guardare è il tipo di allevamento: la possibilità degli animali di nutrirsi in modo sano, di muoversi, di vivere in un ambiente pulito, in assenza di stress, di crescere naturalmente senza l'uso di steroidi/antibiotici sono fondamentali e hanno delle ricadute sulla qualità delle carni.

E' quindi preferibile evitare carni che arrivino da allevamenti intensivi. Nel caso dei bovini, in questi contesti è frequente l'uso di integratori alimentari per accelerare i tempi di crescita dell'animale, oltre ad antibiotici per evitare la diffusione di malattie. I bovini, quasi sempre maschi perché hanno tempi di ingrasso minori rispetto alle femmine, sono costretti in spazi ridotti, che aumentano le condizioni di stress e di aggressività. Ecco allora il ricorso a sostanze utili a rallentare il battito cardiaco e a calmare. L'alimentazione non è variata e privilegia granaglie, con un conseguente abbassamento del ph ruminale, che a sua volta determina l'insorgere di disturbi digestivi e abbassamento delle difese immunitarie. Un allevamento di tipo estensivo garantisce invece agli animali di poter pascolare liberamente (foraggio ed erba medica sono da privilegiare), o comunque in grandi spazi aperti recintati, privi di condizioni di stress. I tempi di accrescimento saranno ovviamente più lunghi ma permetteranno all'animale di svilupparsi al meglio, con un maggior sviluppo muscolare ed una migliore infiltrazione di grasso tra le fibre muscolari, elemento che definisce una carne tenera e saporita. Anche il trasporto al mattatoio influisce sul prodotto finale: trasporti lunghi, mattatoi affollati e poco attrezzati possono causare agitazione e fermenti tra i capi, con conseguenze sulla consistenza e sul sapore della carne.





Secondo il Regolamento UE 1308/2013 si possono distinguere tre tipi di carne bovina: vitello, per animali di età inferiore a 8 mesi; vitellone, per animali di età compresa tra gli 8 e i 12 mesi; bovino adulto, per animali di età superiore ai 12 mesi. In genere per il consumo si privilegiano animali giovani: tra gli altri, la scottona, femmina che non mai partorito, con carne tenera e delicata ed il vitellone, appunto, con carne dal sapore un più intenso. Tuttavia non sono da escludere le vacche adulte, che se in ottima salute hanno carni ottime, specie se ben frollate. Passaggio fondamentale per la qualità della carne è infatti la frollatura, cioè il periodo di riposo necessario affinché essa diventi morbida. In genere dovrebbe durare almeno una dozzina di giorni a una temperatura di zero gradi e consente alla carne di sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche e sensoriali: per chi ama i tecnicismi, durante la frollatura gli enzimi naturalmente presenti nei muscoli del bovino iniziano a degradare le proteine attraverso un processo chiamato autolisi, che a sua volta conduce alla formazione di nuovi composti, tra cui un sale sodico dell'acido glutammico (cioè il glutammato), che contribuisce a rendere più intensi il sapore e l'aroma della carne.



Per abbattere i tempi, la pratica della frollatura non sempre viene praticata, con conseguenze evidenti sulla consistenza e sul sapore della carne. Tuttavia, c'è chi – consapevole della sua importanza – la sta studiando e portando verso nuove frontiere: è il caso della carne "dry aged", sottoposta a una frollatura che può durare fino a 40 giorni, in celle frigorifere particolari. Fondamentale, è però la scelta di carni di alta qualità provenienti da capi allevati con tempi e modalità corrette.
Finora abbiamo dato per scontato di muoverci all'interno del territorio nazionale. Non è purtroppo sempre così e il tema della provenienza della carne è fondamentale. I controlli e la filiera sono indice di un prodotto sicuro, che permette di risalire all'allevamento e al produttore: il riferimento normativo è rappresentato dal Decreto Ministeriale sull'etichettatura delle carni bovine del 30 agosto 2000. L'indicazione in etichetta "Origine Italia", per esempio, significa che gli animali sono nati, allevati e macellati nel nostro paese mentre altre diciture "allevato in", "macellato in", seguite dal nome del Paese danno indicazioni solo su, rispettivamente, allevamento e macellazione, ma non sull'origine.
Più nel dettaglio, per quanto riguarda la carne suina, il Paese che compare nell'etichetta indica il luogo in cui l'animale di età superiore ai 6 mesi è stato allevato negli ultimi 4 mesi (almeno) e dove è stato abbattuto. Nel caso il capo abbia un'età inferiore ai 6 mesi e pesi almeno 80 kg, allora si indica il Paese in cui è stato svolto l'allevamento una volta raggiunti i 30 Kg. Nel caso di un peso inferiore agli 80 kg, invece, si indica il luogo in cui è stato svolto l'intero allevamento. Per i volatili, il periodo ultimo di allevamento deve essere stato di almeno 1 mese. Nel caso di età inferiore a questo lasso di tempo, nel Paese indicato deve aver avuto luogo l'intero allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso.

















FARINARIA
MOLINO 100% BIO
FARINA BIOLOGICA
DI GRANO TENERO
levante
TIPO '00'
25 kg
GRANI ITALIANI
A KM ZERO



Quanto scritto su filiera e allevamento si applica anche pollame, settore che più di altri ha visto un incremento delle modalità di allevamento industriale. Anche in questo caso, insomma, scegliere allevamenti estensivi, con alimentazione e spazi adeguati per l'animale, è cruciale per poter proporre un prodotto di qualità.
A scontare la fama degli allevamenti industriali è stata anche la carne di maiale, demonizzata, in aggiunta, anche perché ritenuta grassa e più ricca di colesterolo. Nulla di più sbagliato: la carne di maiale presenta valori nutrizionali che variano a seconda dei tagli e della lavorazione (insaccati). Arista e lombo, per esempio, sono tagli magri e in cucina rappresentano un'alternativa alle più note e abusate costine.

Vale anche per i suini quanto detto in precedenza: la tradizione e le varietà di razze presenti in Italia consentono di spaziare tra sapori, consistenze e rese in cucina amplissime. Come per bovini e pollame, fondamentale per i suini è l'allevamento estensivo. Sono sempre più, infatti, lungo tutto il territorio nazionale, gli allevatori che hanno recuperato razze autoctone, dai tratti fisici e morfologici simili a quelli delle specie selvatiche e spesso legate alla norcineria tradizionale d'eccellenza. Fra queste, Cinta senese, Nero calabrese, Nero casertano, Nero dei Nebrodi, Mora romagnola e Nero di Parma.



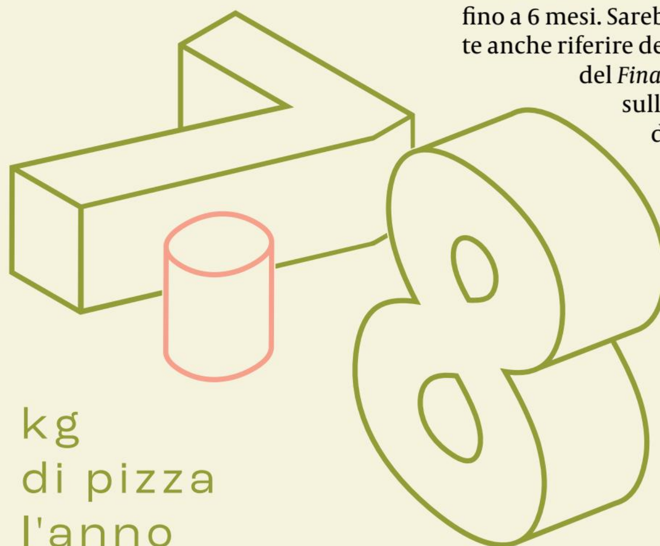
PIZZA & CUCINA:

UN BINOMIO DA CARTOLINA

di A. P.

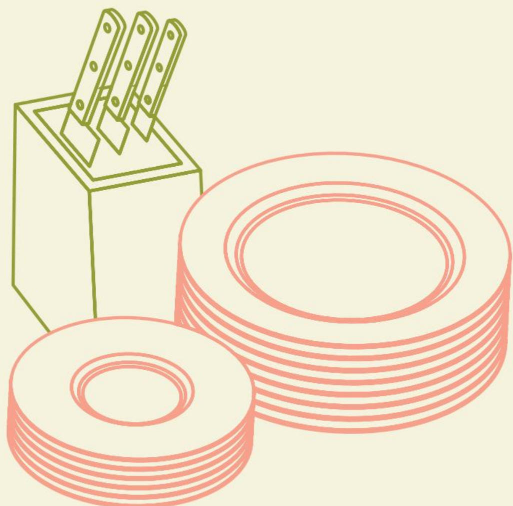
Secondo le stime rilevate da *Authentico*, che si occupa di blockchain per i prodotti trasformati della filiera agroalimentare, l'indotto pizza in Italia produce un fatturato annuo di 15 miliardi di euro. In questi numeri sono racchiusi 121.000 locali (solo nel 2016 erano 50.000) che sfornano 2,7 miliardi di pizze l'anno.

L'Italia consuma ogni anno 7,8 kg di pizza e guida la classifica europea; subito dopo troviamo la Spagna (4,3 kg), la Francia e la Germania (4,2 kg), il Regno Unito (4 kg), il Belgio (3,8 kg) e il Portogallo (3,6 kg). In merito alle materie prime, per dare solo un'idea approssimativa di quanto il comparto pizza faccia bene all'agricoltura, *Authentico* ricorda che il prodotto più consumato dalle pizzerie italiane è il pomodoro con 260 milioni di kg, seguito da 225 milioni di kg di mozzarella, 200 milioni di kg di farina e 30 milioni di kg di olio.



kg di pizza l'anno

Ogni volta che si parte per analizzare i motivi dell'interesse che gli chef nutrono verso la pizza, bisogna tenere presenti questi dati in costante crescita, in netta opposizione a quanto accade nel mondo della ristorazione di lusso: è di poche settimane fa la notizia diffusa da Renè Redzepi al *New York Times* di voler offrire una nuova forma al Noma di Copenaghen. Secondo il magazine *Quifinanza*, negli ultimi anni, il Noma ha segnato delle perdite record, ovvero fino a un milione nel 2021, che equivalgono a una perdita netta di 230.000 mila euro. Tutto ciò nonostante per sedersi in quello che per ben 5 volte è stato premiato come il miglior ristorante del mondo siano necessari fino a 6 mesi. Sarebbe interessante anche riferire dell'inchiesta del *Financial Times* sulle condizioni dei lavoratori ma questo è un altro discorso.



«L'ALTA CUCINA È A UN BIVIO E DEVONO ESSERCI ENORMI CAMBIAMENTI. L'INTERO SETTORE SE NE RENDE CONTO, MA NON SA COME USCIRNE. IL FINE DINING, COME I DIAMANTI, IL BALLETTO E ALTRE ATTIVITÀ D'ÉLITE, SPESSO PARTONO DA ABUSI. TUTTO CIÒ CHE È LUSSO È COSTRUITO SULLA SCHIENA DI QUALCUNO: QUALCUNO DEVE PAGARE»

Limitiamoci per ora a parlare di pizza e cucina.

Ritengo di dover fare però un plauso alle riflessioni che Anna Prandoni riporta nel suo articolo per *Linkiesta* a commento di questa notizia. Prandoni parte da una dichiarazione di David Kinch, lo chef californiano che a inizio gennaio ha chiuso (anche lui) il suo ristorante tre stelle Michelin, Manresa, il quale afferma: «L'alta cucina è a un bivio e devono esserci enormi cambiamenti. L'intero settore se ne rende conto, ma non sa come uscirne. Il fine dining, come i diamanti, il balletto e altre attività d'élite, spesso partono da abusi. Tutto ciò che è lusso è costruito sulla schiena di qualcuno: qualcuno deve pagare». Partendo da qui, Prandoni chiosa: "E forse finalmente quel qualcuno non è più disposto a farsi sfruttare […] Il lusso e con lui l'alta cucina, per definizione, non sono sostenibili. Perché ci dobbiamo sforzare di farli diventare tali? Perché vogliamo snaturare questa sua caratteristica intrinseca? Per essere sostenibile, il lusso dovrebbe essere davvero inaccessibile, ma il lusso lo desideriamo tutti e per non sentirci in colpa lo vogliamo sostenibile. Ma se così fosse, tornerebbe ad essere un vero lusso, e solo pochi potrebbero utilizzarlo. A questo punto sì che il suo impatto sarebbe minore. Ma non lo sarebbe comunque, perché sarebbe il vertice di una piramide alla cui base ci sono comportamenti non sostenibili".

Prandoni porta al centro della scena tre questioni che sono alla base della riflessione sociale di questi tempi: l'economia, la sostenibilità, la responsabilità sociale. Tre questioni che la pizza riesce ad affrontare nella sua disarmante semplicità. Basti pensare che solo due anni fa, il celebre maestro pizzaiolo Franco Pepe, in occasione di un'intervista rilasciata a Mariarosaria Bruno per il sito web *Finedininglovers*, dichiarava: "Ci sono tanti chef che iniziano a dialogare con il prodotto pizza, ma mi arrivano anche tante proposte per location importanti, dove prima c'era solo la cucina stellata e ora si chiede la pizza di qualità, per esempio negli hotel 5 stelle lusso". Ma non sono solo gli alberghi a guardare alla pizza. A Napoli, per esempio, il rinomato Palazzo Petrucci ubicato di fianco al celebre Palazzo Donn'Anna ha anche una pizzeria nella popolarissima Piazza San Domenico Maggiore. In entrambi i casi, a supervisionare il lavoro è lo chef stellato Lino Scarallo. Sempre nello stesso articolo sopra citato, si può ritrovare anche il pensiero di Scarallo: "Spesso ci sono impasti troppo carichi, bisogna ragionare come se fosse un piatto, perché la pizza è un piatto, dove l'elemento fondamentale è l'impasto, ma bisogna dare equilibrio a tutto ciò che c'è sopra".

L'ECONOMIA, LA SOSTENIBILITÀ, LA RESPONSABILITÀ SOCIALE.

15 MILIARDI FATTURATO ANNUO

121 mila locali sfornano 2,7 MILIARDI di pizza all'anno

CONSUMO MANTERIE PRIME

- 200 milioni Kg
- 225 milioni Kg
- 30 milioni Kg
- 30 milioni Kg

CONSUMO ANNUO PRO CAPITE

13 Kg	4,2 Kg
7,8 Kg	4,0 Kg
4,3 Kg	3,8 Kg
4,2 Kg	3,6 Kg

Per gentile concessione di



"PIZZA A DUE"

Ecco, dunque, il punto. L'equilibrio. Sta forse in questo la giusta chiave di lettura dell'impegno degli chef in pizzeria. Non a caso, in passato, soprattutto nel nord Italia, pizzeria e ristorante andavano di pari passo e i due comparti lavoravano a braccetto nelle preparazioni e nella costruzione del menù.

PIZZERIA E RISTORANTE ANDAVANO DI PARI PASSO

Nasce da qui l'idea della "pizza a due", una delle gare che ha sempre ottenuto grande attenzione al World Pizza Championship di Parma organizzato da questa rivista. A tutti i livelli dunque (dalle stelle alle osterie) pizza e cucina possono dialogare perché sono parte di uno stesso mondo. Questo dialogo, però, come ogni dialogo, impone rispetto inteso come rispetto dei ruoli e delle competenze, ovvero del giusto riconoscimento degli spazi e della potenzialità d'espressione di chi fa pizza e di chi sta in cucina (indipendentemente dai titoli che ciascuno ha) in virtù di un reciproco aiuto e non di una subordinazione a monte.

Solo così saremo certi di potere celebrare ogni giorno il successo della ristorazione di qualità (e non del prezzo).

Di tutto questo parleremo più diffusamente nel numero di marzo di questa rivista. Come si dice in gergo: *stay tuned!*

Risaia Piemonte

di Giampiero Rorato

Il cibo protagonista della terra del Nord-Ovest

Abbazia di Santa Maria di Lucedio



Più che raccontare la moderna realtà della risicoltura in Piemonte, le interessanti varietà risicole e le quantità coltivate e prodotte; il numero delle moderne aziende risicole; il notevole valore economico del comparto e l'importanza del riso nella gastronomia piemontese - cosa che potremmo fare in altra occasione - in questo articolo desideriamo soffermarci soprattutto sugli esordi del fenomeno risicolo in terra piemontese, per mostrare quanto profondo sia il rapporto tra questa regione e il riso.
Cominciano ricordando che l'inizio della risicoltura nel Nord Italia è ancora in parte avvolto nel mistero, non avendo documenti precisi che ne attestino il primo arrivo e la prima diffusione; tuttavia, spulciando tra i documenti che raccontano la storia dei monaci cistercensi, si scoprono cose interessanti. Sappiamo che quest'ordine monastico ebbe inizio nel monastero di Citeaux (in latino, *Cistercium*, da cui "cistercensi"), in Borgogna nel 1098 e sappiamo che questi monaci legati al mondo agricolo si diffusero rapidamente in Francia e nella pianura padana, realizzando importanti monasteri, bonificando le terre d'attorno, rendendole ottime per l'attività agricola sia nei distretti risicoli che nell'area del Parmigiano-Reggiano.



L'Abbazia cistercense di S. Maria di Lucedio

Nel 1123 un gruppo di monaci cistercensi arrivati da Citeaux fondò l'Abbazia di Santa Maria di Lucedio, nei pressi di Vercelli, bonificando poi la zona circostante a Nord del Monferrato. Dal 1400 i monaci, sostenuti anche dal duca di Milano, Ludovico Sforza, detto il Moro (1452-1508), che aveva ricevuto in dono dal re di Napoli dei sacchi di riso, ne diede anche ai monaci di Santa Maria di Lucedio che cominciarono a coltivarlo nelle terre del monastero, dapprima a scopo medicinale ma, subito dopo, scoprendo che il riso era un cereale ottimo come alimento, ne diffusero la coltivazione. Poi, prima ancora che si concludesse il XV secolo, grazie ai duchi di Ferrara e di Mantova che avevano ricevuto dal duca di Milano dei sacchi di riso, vennero realizzare molte risaie dal Piemonte al Polesine e, subito dopo, anche nelle terre della Serenissima.



«paesaggio delle acque»

Il Distretto del Riso in Piemonte

La coltivazione del riso in Piemonte risale dunque al XV secolo e si estese da Novara fino a Saluzzo. Oggi, come attestano le informazioni dell'Ente Nazionale Risi, le zone del Piemonte più interessate dalla coltivazione del riso sono le aree del vercellese, del basso novarese, del biellese e alcune zone dell'alessandrino.
Venendo ai tempi moderni, nel 2007 è stato istituito in Piemonte il "Il Distretto del riso", importante realtà che interessa alcuni Comuni delle Province di Alessandria, Biella, Novara e Vercelli. L'aspetto caratteristico del territorio distrettuale è il risultato di una secolare evoluzione e mutazione dei rapporti tra uomo ed ambiente. Il paesaggio agrario e l'organizzazione agricola del Basso Novarese, della Lomellina e del Vercellese si sono formati gradualmente nel corso del tempo ed hanno conosciuto, nel corso dei secoli, importanti trasformazioni, rendendo particolarmente forte il rapporto tra l'acqua e il paesaggio.

Dalle antiche Grange alle moderne aziende

Storicamente l'avvio della coltivazione del riso nei territori distrettuali è segnato dallo sviluppo delle **Grange vercellesi**, parola che significa "granai": si tratta di fatto delle antiche abitazioni o centri agricoli, realizzati fuori dal complesso monastico di Santa Maria di Lucedio, all'interno dei quali i monaci cistercensi attuavano importanti opere di bonifica per rendere l'area adatta a un impiego agricolo. Poi, in tempi recenti, cioè tra Otto e Novecento la risicoltura si è imposta come coltura prevalente, capace di rimodellare il paesaggio rurale attraverso un intervento di regimazione e controllo delle acque, che ha determinato la creazione del caratteristico "paesaggio delle acque", tipico dell'area distrettuale e ha reso questo territorio la più vasta area monoculturale italiana e la più importante zona di produzione risicola italiana ed europea.



L'acqua e la terra

La rete idrografica naturale è stata progressivamente sfruttata, realizzando una rete capillare di rogge, canali, cavi e scaricatori che testimoniano l'adozione di una visione multifunzionale della risorsa acqua, che non si limita alla sola utilizzazione per la necessità delle risaie ma che, riproducendo in parte l'ecosistema delle zone umide, concorre a rendere le aree dedicate alla coltura del riso in sommersione ambiti privilegiati dal punto di vista ambientale, ideali per la conservazione della biodiversità delle specie viventi, supplendo, in parte, alla distruzione delle antiche paludi planiziali.
La valenza ambientale dei territori distrettuali ha determinato la costituzione di parchi e zone protette (Parco del Ticino e del Sacro Monte di Orta, Riserva Naturale Orientata delle Baragge, Parco Naturale della Valle del Ticino, Parco Naturale delle Lame del Sesia).

Panissa Vercellese

La ricetta

Le ricette più antiche sono state nel tempo variamente realizzate nelle famiglie patriarcali, tanto che ogni famiglia aveva una propria ricetta. Qui ne diamo una un po' ammodernata, che merita d'essere realizzata e gustata.



Ingredienti:

300 g di riso Carnaroli, 1 cipolla, 50 g di carne di maiale grassa tipo cotica (facoltativa), 1.5 l di acqua, 40 g di lardo battuto, 200 g di pasta di salame. 130 g di fagioli freschi, 1 sedano, 1 carota, 1 alloro, vino rosso, pepe nero in grani, sale, rosmarino.

Prepara il brodo:

versa in una grande pentola l'acqua, mezza cipolla, una costa di sedano, una foglia di alloro, 4 grani di pepe nero e i fagioli. Aggiungi mezzo cucchiaio di sale grosso e porta a ebollizione. Se piace, aggiungi la carne di maiale (quella facoltativa), Fa sobbollire lentamente il brodo per almeno 1 ora e, quando è pronto, elimina le verdure, la carne di maiale (se l'hai aggiunta), raccogli i fagioli e filtra il brodo che riponi al caldo.

Preparazione della panissa:

trita finemente la mezza cipolla prima avanzata e falla soffriggere in una pentola adatta con il battuto di lardo. Unisci i fagioli cotti, il riso che fai tostare bene e sfuma con il vino. Prosegui la cottura come per un normale risotto aggiungendo un po' alla volta dei mestolini di brodo bollente e rimestando spesso. Prendi la pasta di salame e riducila a piccoli pezzi. Aggiungila al riso a metà cottura, dopo circa 8 minuti. Continua la cottura della panissa e, una volta pronta, spegni il fuoco. Aggiungi le foglie di rosmarino tritato, mescola e manda in tavola.

ogni famiglia aveva una propria ricetta

RISPARMIA
FINO AL 64%

NUOVA INDUSTRIA 4.0









AD: Matteo Beraldi + Graphic: E-LEVA



TOUCH SCREEN
Funzionalità e semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria, Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali controbilanciati.



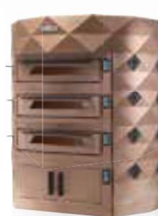
HEATING SPEED
Ultra velocità di riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI **10.000€**
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: **- 4.000€**
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: **- 2.400€**
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: **3.600€**

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno meno del prezzo originale** con un risparmio effettivo **fino al 64%**, applicabile su tutti i nostri **forni modulari** con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

ITALFORNI

I primi piatti e la birra

I primi piatti, per struttura delle materie prime e caratteristiche organolettiche delle stesse, sono tra le portate più vicine al mondo della pizza. Questa “fratellanza”, basata sull’elemento comune di base rappresentato dai cereali, induce a pensare che la birra possa essere la bevanda ideale per creare abbinamenti eccellenti.

Questa supposizione è suffragata dalla realtà: la birra artigianale è fantastica negli abbinamenti con la pasta e ve ne darò immediata conferma con gli esempi che vi illustro a seguire.

di Alfonso Del Forno



Le lasagne

Ci sono piatti che, pur essendo consumati tutto l'anno, sono strettamente legati ad alcuni momenti di festa dell'anno. Tra questi c'è sicuramente la lasagna, un piatto realizzato in modo diverso in varie regioni, tanto da avere gusti molto differenti tra loro. La lasagna napoletana, tipica del carnevale e delle giornate a esso legate, è una delle varianti rosse di questo piatto unico. Per l'abbondanza degli ingredienti utilizzati, la lasagna napoletana può essere considerata un piatto che esalta l'opulenza e la grandiosità della cucina partenopea, che affonda le sue radici nei secoli, quando anche i reali del Regno delle Due Sicilie ne erano ghiotti, a partire da Re Ferdinando. La ricchezza di questo piatto parte dalle sfoglie di pasta, rigorosamente fatte a mano e condite con un ragù napoletano tradizionale, di quelli che cuociono per diverse ore insieme a diversi tagli di carne. Questo ragù da solo basterebbe per rendere "importante" la lasagna, ma le massaie partenopee amano l'abbondanza e completano la ricetta con piccole polpettine di carne, preventivamente fritte, uova sode, fiordilatte, ricotta e formaggio pecorino. In pratica una vera esplosione di gusto e grassi, che non lascia indifferenti le papille gustative. Per apprezzare al meglio questa lasagna, è necessario fare un abbinamento corretto con una birra artigianale che abbia una complessità comparabile, un buon grado alcolico e che esalti le importanti materie prime del piatto. Tra quelle che hanno queste caratteristiche, ci sono sicuramente le Scotch Ale, birre complessa, capaci di esprimere note che ricordano la frutta secca, insieme a leggeri sentori tostati, che ben equilibrano la tendenza dolce della lasagna. Il buon grado alcolico contribuisce a pulire la bocca dai grassi presenti negli ingredienti della lasagna, contribuendo a equilibrare la bocca dopo aver mangiare un boccone di questo piatto. Per gli amanti dei piatti in cui è assente il pomodoro, esiste la variante bianca della lasagna, dove appunto il ragù e sostituito da una salsa bianca, in genere besciamella, con l'aggiunta di altri formaggi. La grassezza e succulenza di questa lasagna sono notevoli, quindi non possiamo prescindere nell'abbinamento con una birra che abbia molto alcool. La scelta ricade su una Tripel. Le note di frutta a pasta bianca al naso, unite al dolce iniziale del sorso, con un finale secco e leggermente amaro, contribuiscono a un buon abbinamento con la lasagna bianca.



I Ravioli

Il raviolo è una sorta di baule che può contenere tesori preziosi. Tra due strati di pasta all'uovo, finemente tirati, è possibile racchiudere tutto ciò che si desidera, lasciando ampio margine di scelta a chi li prepara. Che siano ripieni di verdure, carne, pesce e formaggi, ogni volta ci troviamo davanti a uno spettacolo culinario. La curiosità di affondare la forchetta per tagliarlo in due, per scoprire ciò che nasconde, è insita in ognuno di noi. Le infinite varianti dei ravioli, legate alle stagioni e ai luoghi in cui sono preparati, fanno di questa pasta il partner ideale per l'abbinamento con la birra, che a sua volta mette in campo le sue infinte combinazioni per rendere unico il binomio con questa pasta ripiena.



Ravioli con ricotta e spinaci

Ricotta e spinaci è uno dei classici ripieni per i ravioli. Incontra il gusto di tanti e risulta essere particolarmente gradito anche ai bambini. Nella sua ricetta classica, il condimento è realizzato con burro, Parmigiano Reggiano e salvia. Il piatto risulta essere molto equilibrato, con le componenti dolci della pasta all'uovo e del burro che ben equilibrano quella amara degli spinaci. Al tatto è un raviolo morbido e rotondo, con una buona dose di untuosità. La birra che propongo in abbinamento è un'American Pale Ale, che ammalia per note aromatiche che in genere ricordano gli agrumi. Equilibrata, amara senza forzare troppo, permette alla componente dolce di accompagnare senza sovrastare il gusto del piatto.



Ravioli di carne

Farcire i ravioli con la carne è uno dei metodi più usuali, con ricette che variano sensibilmente in funzione delle località in cui sono preparati. Sono tanti i tagli di carne utilizzabili, così come i metodi di cottura, brevi o lunghi che siano. Una cosa è certa: qualunque sia la ricetta del ripieno di carne, quest'ultimo deve risultare umido, morbido e succulente. Il condimento usualmente utilizzato è il pomodoro, cotto in olio extravergine d'oliva con aglio e basilico. In abbinamento ho scelto una Vienna Lager, una birra che gioca sul grande equilibrio tra le note dolci e quelle leggermente amare del luppolo, con una discreta secchezza finale.





Ravioli con rombo e vongole veraci

Questi ravioli di mare sono l'esempio pratico di come il ripieno possa adattarsi a diverse materie prime, così come il condimento in cui sono completati prima dell'impiattamento. Il rombo, cotto prima al forno, è unito al prezzemolo per formare un ripieno assoluto di pesce, senza altre materie prime. Una volta lessati, i ravioli trovano nel sughetto di vongole il condimento che li prepara al servizio. Un piatto in cui l'esplosione del mare e dei suoi sapori trova una eccellente espressione. In questo caso, la birra che scelgo per l'abbinamento è una Blanche. In questa birra le spezie e il citrico del coriandolo sono presenti al naso, in equilibrio tra loro. Il sorso è fresco, dinamico, con una bella acidità che segue il dolce iniziale. Ottima la secchezza, che rende facile la bevuta.



Ragù alla genovese

Questo ragù è un classico della cucina napoletana, dove la cipolla è l'ingrediente principale, insieme alla carne di manzo e le spezie che completano la ricetta. La lunghissima cottura trasforma le cipolle in una sorta di crema che si fonde con i pezzetti di carne, amalgamati insieme in questo condimento che avvolge le candele spezzate, formato di pasta tradizionale per questo primo piatto. Il piatto risulta avere una tendenza dolce, con le note speziate che emergono sia al naso che al palato. In abbinamento scelgo una birra che possa da una parte esaltare la speziatura del piatto e dall'altra bilanciare la tendenza dolce. Una delle mie preferite è la Dry Stout, grazie alle sue note amare a acide da malti scuri che bilanciano la tendenza dolce e allo stesso tempo danno valore alla speziatura del piatto.



Spaghetti alla Nerano

Il nome racconta già il luogo in cui nasce questo piatto estremamente intrigante, che nel tempo ha contaminato anche altri mondi, come quello della pizza. Le zucchine sono le protagoniste assolute di questa ricetta, insieme a burro, basilico e provolone del monaco, tutti uniti nella mantecatura degli spaghetti. Al gusto si presenta come un piatto a tendenza dolce, completato dalla untuosità delle zucchine fritte, la sapidità del provolone e la grassezza data dal burro. L'abbinamento naturale è con una Saison, caratterizzata dalle note speziate che contribuiscono ad esaltare la struttura gustativa del piatto, con un contributo importante dato da secchezza e frizzantezza, utili per la pulizia del palato da grassezza e untuosità.



Pasta e fagioli con le cozze

Questo è un piatto estremamente interessante, realizzato in genere nei luoghi di mare, dove la cozza è più facile che entri nelle ricette. Cozze e fagioli si sposano tra loro dopo essere stati cotti separatamente, preparando l'ambiente giusto per far dimorare tra loro la pasta. Entrano in gioco, dal punto di vista gustativo, la tendenza dolce della pasta e dei fagioli, che bilanciano la sapidità delle cozze, la cui aromaticità caratterizza il piatto finito. In abbinamento a questo piatto preferisco una Oatmeal Stout, birra scura dalle sensazioni boccali morbide per la presenza dell'avena. Questa è una birra caratterizzata dalle note tostate dei malti scuri, che portano con sé un leggero amaro con accenni di acidità, utili per bilanciare la tendenza dolce del piatto. Allo stesso tempo viene esaltata la sapidità e l'aromaticità delle cozze, che emergono in maniera trionfale durante l'abbinamento.

Linguine all'astice

Uno dei piatti più prestigiosi che una tavola possa ospitare, dove tutto si gioca sull'equilibrio dei gusti presenti, con l'astice che conferisce al piatto la tendenza dolce tipica del crostaceo, unita ad un'importante aromaticità e una delicata sapidità. La birra che consiglio di abbinare a questo piatto è la Blond Ale Belga. Grazie all'equilibrio generale della birra e alle sue note fruttate e floreali, l'abbinamento risulta essere elegante, con l'astice che diventa protagonista assoluto.



Gli abbinamenti con Sal De Riso

Qualche anno fa, io e Salvatore conducemmo un laboratorio di abbinamento tra i suoi dolci e una selezione di birre artigianali campane, nell'ambito di un evento brassicolo. Prima della degustazione, Salvatore era particolarmente incuriosito da questa sfida che avevo lanciato. Conoscendo bene (e da tempo immemore) le sue creazioni, gli chiesi di portare il Tiramisù al limone della Costa d'Amalfi IGP, la Pastiera Napoletana e la Caprese. Alla serata erano presenti anche i birrai Giuseppe Schisano e Francesco Galano del Birrificio Sorrento, Vincenzo Serra del Birrificio dell'Aspide e Mario Cipriano del Birrificio Karma. Le tante persone iscritte al laboratorio, alla fine della degustazione, mostrarono il loro apprezzamento con un entusiastico applauso che convinse anche gli scettici sull'abbinamento della birra artigianale ai dolci. Ma scopriamo che birre sono state utilizzate per il matrimonio consumato con i dolci di Sal De Riso.

Tiramisù al limone

Interpretazione minorese di uno dei dessert italiani più noti, il tiramisù al limone della Costa d'Amalfi IGP ha un gusto molto più delicato della versione classica. Il caffè e il cacao in polvere sono esclusi, a vantaggio di una bagna a base di limoncello e della crema al limone. L'aroma dello Sfusato di Amalfi è predominante, quindi la scelta della birra non può non tener conto di questa caratteristica. Per l'abbinamento, la scelta è andata sulla Syrentum del Birrificio Sorrento, saison aromatizzata con le bucce dei limoni di Sorrento IGP, cugini di quelli amalfitani. Questa birra si esprime al naso con aromi freschi riconducibili ai limoni, mentre il sorso è secco, con note speziate e un leggero amaro. Il tutto bilancia anche la componente grassa presente nella crema.

Pastiera Napoletana

Uno dei pilastri della pasticceria napoletana, la pastiera, si contraddistingue per la buona componente aromatica, in gran parte imputabile ai fiori d'arancio, che trovano riscontro al gusto, dove viene amplificata dalle note agrumate date dalla frutta candita. Il dolce risulta avere anche una discreta grassezza, per la presenza della ricotta di pecora e del burro nella pasta frolla. In abbinamento ho scelto la Belle Saison di Birrificio dell'Aspide, una farmhouse ale riconoscibile dalle sue note speziate e agrumate, effetto della fermentazione alcolica avvenuta anche grazie a un lievito speciale, quello prelevato dalla buccia di una mela cotogna e poi propagato in birrificio. Un abbinamento di valorizzazione per le note agrumate e di bilanciamento tattile, grazie alla presenza di una buona frizzantezza e secchezza finale.

Torta caprese

Questo dolce è uno dei miei preferiti. Che il cacao sia l'elemento caratterizzante è fuori dubbio, ma non bisogna dimenticare le altre materie prime come il burro, lo zucchero, le mandorle tostate e le uova. Questi ingredienti rendono la torta estremamente complessa, con una buona grassezza e una decisa presenza di note tostate. Per l'abbinamento ho subito puntato su Na' Tazzulella e' Cafè, Imperial coffee stout del Birrificio Karma. Le note tostate dei malti sono amplificate da quelle del caffè, aggiunto nella ricetta della birra. Questi sentori ricordano quelli del cacao presenti nella torta, camminando insieme sugli stessi binari gustativi. Il grado alcolico elevato, a sua volta, contribuisce a pulire il palato dalla grassezza.

Gli abbinamenti con Giuseppe Pepe

Il percorso fatto con Giuseppe Pepe ha riguardato la pasticceria natalizia, con l'abbinamento sia al panettone tradizionale che ai dolci della tradizione napoletana: struffoli, roccocò e mostacciolo ripieno.
Ad aprire le danze ci ha pensato una coppia che rompe gli schemi: il più classico dei panettoni abbinato alla birra di Natale che non ti aspetti, la Madison di Bonavena Brewing, una dark mild speziata di solo 3,8% vol di alcol. Nell'abbinamento è stata amplificato il gusto del cedro candito grazie alle note di caramello presenti nella birra, sostenute da quelle speziate.
A seguire un grande classico della pasticceria napoletana, gli struffoli al miele, abbinati alla Rudolph di MAL Brewing, una belgian strong ale con mela annurca, zenzero e cannella. La birra, con le sue note di frutta a pasta gialla, ha avvolto in un caldo abbraccio gli struffoli immersi in uno strato di miele, la cui dolcezza è stata ben bilanciata dalle note speziate che la birra ha lasciato sul finale.
La terza coppia era formata da due prodotti simili al gusto con consistenze diverse: il roccocò e l'Astrum del Birrificio Sorrento, che ricorda il profumo delle cucine napoletane nei giorni che precedono il Natale. Le note di cannella, chiodi di garofano e anice stellato, presenti in entrambi i prodotti, hanno trovato la sintesi perfetta nell'assaggio, che ha regalato sensazioni di benessere natalizio a chi ha provato l'abbinamento.
In conclusione, un godurioso mostacciolo ripieno a cui ho abbinato la pluripremiata 21 12 del Birrificio Incanto, una birra che affascina per l'equilibrio delle spezie, tra le quali primeggia la fava tonka. Il mostacciolo si è presentato morbido al palato, grazie al Pan di Spagna al cioccolato, esaltato dalla presenza delle amarene. Questi ingredienti hanno permesso alla birra di valorizzare il tutto, con la speziatura sapientemente usata in fase di brassaggio. La piacevole sensazione di avvolgenza del sorso conclude in maniera esemplare il matrimonio con questo dolce al cioccolato.

Quelli descritti sono solo alcuni degli esempi più interessanti di abbinamento con i dolci, ma posso assicurare che non c'è dolce che non abbia almeno una birra artigianale con cui convolare a nozze!

Illustrazioni di Antonella Manenti

STORIE GLUTEN FREE

RISTORANTE "NEL PORTONE"

AD APICE



Ristorante nel Portone
Via Castello snc,
82021 Apice (Benevento)

di Alfonso Del Forno

Il primo piatto senza glutine è, dal mio punto di vista, la portata meno valorizzata dalla ristorazione italiana. Sono davvero pochi i ristoratori che fanno ricerca - soprattutto sui formati di pasta - per offrire ai clienti un servizio che si avvicini al menù tradizionale presente in carta. Uno dei ristoranti che mi ha maggiormente colpito nell'offerta dei primi piatti è il ristorante "Nel Portone", situato nell'antico borgo di Apice (Benevento) in un palazzo del 1800. Il locale è davvero molto caratteristico, con le sale ricavate nel piano terra dell'edificio storico, dove sono ancora presenti tracce della cultura contadina tradizionale di queste zone. È gestito da Giovanni Morra, deus ex machina della cucina e oste in sala, dove di tanto in tanto appare per dialogare con i clienti. Il menù cambia in funzione della stagione e i prodotti sono



SPAGHETTI ALLA GENOVESE DI TONNO

tutti recuperati sul territorio, per offrire agli avventori un'esperienza immersiva nelle bellezze enogastronomiche delle aree interne della Campania.
Durante la mia ultima visita, nella scorsa estate, ho trovato un menu di primi piatti che spaziava dal pesce alla carne che ha messo a dura prova la mia voglia di provare quante più portate possibili. La prima è stata un piatto di spaghetti alla genovese di tonno, delicatissimo, con una piacevole tendenza dolce data dalle cipolle e l'aromaticità del tonno, esaltato dalla presenza di pomodorini gialli. Il profumo era inebriante e all'assaggio si è manifestato con un'esplosione di gusto, con una sensazione di freschezza data dal prezzemolo finemente tritato.

Sono poi passato ad un piatto che mi ha intrigato già solo a leggerne la descrizione sul menu: pasta con cotechino e fave! Il cotechino, tipico insaccato fresco realizzato con parti grasse del maiale, in questo piatto è stato accompagnato dalle fave, che bilanciavano, con la propria freschezza, la morbida e avvolgente grassezza della carne. Un piatto da leccarsi i baffi.
Il mio ultimo assaggio è stato un piatto di spaghetti con pesto, pomodorini e pistacchio che mi ha fatto letteralmente impazzire. La cremosità del pesto contrastava, dal punto di vista tattile, con la granella di pistacchio, il pangrattato e il formaggio presenti in superficie, con la delicata acidità del pomodorino che esaltava il gusto del tutto. Avrei potuto proseguire, visto il lungo elenco di primi piatti, tutti disponibili nella versione senza glutine, ma



PASTA COTECHINO E FAVE



SPAGHETTI PESTO POMODORINI E PISTACCHIO

ho conservato le energie per poi ritornare in un periodo diverso. Per la cronaca, gli altri primi piatti presenti erano: fusilli con seppie, gamberi e zucchine; scialatielli ai frutti di mare; ravioli con asparagi e ragù di gallo; ravioli al ragù di cinghiale, fusilli con piselli e pancetta; gnocchi con porcini e speck.
La vena artistica di Giovanni Morra non si limita solo alla cucina, ma si estende ad altre forme d'arte. Se a fine pasto chiedete di andare al piano superiore, troverete molte opere dello chef esposte: dal presepe tradizionale napoletano a sculture e dipinti. Una tappa nel borgo antico di Apice può soddisfare sia il palato che il cuore, basta scegliere il locale giusto.



the best for your guests

pinsa base senza glutine il sapore ha una nuova forma.



Con lievito madre di grano saraceno.







Pinsa Base, 220g



www.schaer-foodservice.com

'o Bimbo



Santucci. Storia di un Maestro.

di Noemi Caracciolo

"Anche quando s'insegna, s'impara. Non si smette mai di imparare. Io lo so, ho perso i miei genitori da ragazzino, mi sono fatto da solo. Ho quasi 51 anni e ancora oggi non smetto di imparare. Però ci vuole umiltà. Senza quella non vai da nessuna parte".

Parole di Salvatore Santucci, Maestro dell'impasto, Maestro pizzaiolo, autore nel suo locale di ben sedici impasti diversi. Salvatore è oggi il titolare di Santucci Pizzeria a Pozzuoli e vanta diversi titoli nel suo personale palmares. Ciononostante, fa dell'umiltà il suo mantra, ogni giorno. Salvatore è soprannominato "o' bimbo" e ha sempre avuto la pizza nel sangue, fin da quando era piccolissimo. Iniziare così presto, però, non ha fermato la sua voglia di istruirsi, formarsi, scoprire e capire. Anzi. Per questo, è un esempio per chi desidera approcciarsi a questo settore.

Quando ti sei innamorato del "mondo pizza"?

Avevo solo nove anni quando ha avuto inizio la mia storia. Tra casa e scuola c'era una pizzeria: ero curioso, mi ci fermavo ogni giorno. Ammiravo il movimento delle mani del pizzaiolo. Sai, all'epoca era tutto diverso: si pelavano i pomodori sul fuoco, si mettevano i riccioli di legno sotto al forno, si faceva tutto a mano. Mi affascinava che l'acqua e la farina diventassero qualcosa con cui poter giocare con le mani. Il movimento della pallina sotto le mani, il modo in cui un tempo si "ammaccavano" le pizze. Ero davvero piccolo. Mia mamma a volte non mi trovava né in casa né in giro, così veniva in pizzeria e si accorgeva che ero lì. Mi diceva: *"ma comme maje he''e fatto accussì tardi? Mi fai stare con il pensiero";* il pizzaiolo le diceva di non preoccuparsi e che stavo lì per guardare lui. Un giorno il titolare mi ha chiesto se avessi una maglietta bianca e abitassi vicino, per farmi stare un po' lì: lo avrebbe detto lui a mia madre. Lei, di tutta risposta, quando le ho parlato io, mi ha detto: *"ma si' pazzo!"*. Diceva che dovevo fare i compiti, andare a scuola. Alla fine, i compiti ho iniziato a farli in pizzeria. Un giorno il pizzaiolo si ammalò, così, la sorella che all'epoca era la fornaia, mi chiamò e mi disse di non andare al lavoro perché la pizzeria sarebbe rimasta chiusa. Io le risposi: *"embè? Le pizze le faccio io, non vi preoccupate! Mi metto le casse di pelati sotto ai piedi"*. Così facemmo. Io preparavo le pizze e lei infornava. Non arrivavo al bancone. Già a dieci anni ho dimostrato le mie capacità innate: facevo le palline, ammaccavo la pizza. Sembra una storiella ma è tutto vero.

Quando poi il pizzaiolo è tornato, gli hanno detto che poteva restare anche più giorni a casa, tanto ci stava "o' bimbo".

Un soprannome che ormai mi accompagna da una vita; oggi nel settore ancora mi riconoscono come *"Totore o' bimbo"*. Il pizzaiolo era incredulo, tanto da dire *"Uà, ma hai imparato con gli occhi"*. Da quel giorno non ho mai smesso di fare pizze. Ho finito le medie, poi ho fatto l'alberghiero, mi sono diplomato chef. Ho voluto continuare gli studi, mi affascinava il mondo della cucina e oggi posso dire di trovarmi un tesoro in tasca: le fermentazioni, le lievitazioni, le maturazioni degli impasti… oggi collaboro con l'Università "Federico II".



Alice delle meraviglie

Ma quando hai aperto la tua prima pizzeria?

A diciassette anni e mezzo. Con l'aiuto di un amico più grande che all'epoca ha aperto una partita iva per me. La pizzeria si chiamava Chicchirichì. Poi ho aperto Sapori mediterranei, abbinavo cucina e pizza: essendo chef volevo mettere in pratica le mie conoscenze. Dopo un po' di anni ho deciso di fare solo pizza ed è arrivata Totò Sapore. Poi ancora, Ammaccamm, nata dal programma di Sky Margherita e le sue sorelle. Parlando con Andrea Golino, dopo aver fatto lo staglio insieme, mi disse: *"e mo' che famo?"* e io: *"ammaccammo 'e pizze"*, ossia, "ammacchiamo le pizze". Oggi si dice stendere, ma prima no. Poi è finita malissimo con il mio socio e dopo questa disavventura ho deciso di aprire un locale a nome Santucci.



Ecco, proprio in merito a questo, quale sarà il pezzo forte del tuo locale, la pizza che dovrei assolutamente assaggiare se verrò a trovarti?

Ho aperto solo tre mesi fa. Il pezzo forte che mi contraddistingue da anni è quello di fare un percorso di gusto. Consiglio di assaggiare più pizze. Io faccio la pizza napoletana a tutti gli effetti ma propongo un'alternativa nel gusto. Per esempio: si può partire da una montanara per arrivare alla Santucci. Una Margherita nel suo essere, ma in chiave moderna: un grano tostato, un San Marzano messo a pacchetelle, la bufala e l'origano. Dopodiché si va sulle pizze "alla gourmet" e da lì si può spaziare in tanti modi. Ultimamente ho creato dei cocktail vegetali da abbinare alla pizza. Per esempio, un Mojito preparato con il basilico anziché con la menta, da abbinare ad un'Alice delle meraviglie, una pizza fatta con un impasto alla crusca, alici fresche di Pozzuoli, provola, lime e pepe.



Quindi un misto di innovazione e tradizione...

Si esatto. Il mio claim è proprio quello: l'arte di vestire la tradizione.

E dimmi, quanto è importante la formazione in questo mestiere?

Tantissimo. Oggi purtroppo cozziamo ancora con i limiti di un pizzaiolo. Io dico sempre: non interrompete mai gli studi. Mi confronto con tante realtà, non pretendo un alto grado di cultura, ovvero che un pizzaiolo sia ragioniere o laureato, ma che almeno abbia il minimo indispensabile per saper dialogare, portare a termine un discorso.

Quindi ai ragazzi che vogliono intraprendere questo mestiere consigli di studiare.

Assolutamente si. La cultura è importantissima. Io vado in lungo e in largo, ho accompagnato più di cento locali, ho quattro scuole in tutto il mondo. Per fare ciò devi essere formato, anche un minimo di inglese tecnico bisogna saperlo.

So che hai sviluppato diverse tipologie di impasto. Parlamene e dimmi qual è il tuo preferito.

Da dieci anni cerco di integrare la pizza verace in tutto il suo procedimento con gli elementi che danno colore, profumi e benessere. Ovviamente non in termini curativi. Sappiamo che la curcuma fa bene per intenderci ma non è che fa miracoli. Intendo dire che mi piace creare qualcosa che sia buono, sano e bello. Da qui l'acronimo BSB di Santucci. Io uso l'acqua di mare, il carbone, la canapa, il germe tostato, la spirulina, il sesamo bianco. Creo qualcosa di interessante per i miei clienti. Ho una storiella da raccontarti. Quando ho sposato mia moglie, a 24 anni, non riuscivamo ad avere figli perché lei aveva continuamente aborti al punto che lei era devastata e io disperato. A Napoli si dice "o' guaio piccirillo scaccia o guaio gruosso" ed è da qui che nascono i miei impasti. All'epoca mi sono fermato un attimo e ho deciso di farlo nascere io "nu creaturo". Così è nato il mio lievito madre. Oggi ha quasi 23 anni, l'età del mio primo figlio. I miei impasti nascono così. Hanno il fascino e la particolarità di essere creati a partire da questo. Dal mio lievito madre.

"o' guaio piccirillo scaccia o guaio gruosso"

E il preferito qual è?

È come chiedere a un pittore quale sia il suo quadro più bello. Tutti. Per essere più precisi posso risponderti alla domanda: "qual è che i clienti apprezzano di più?". Oggi è la mia Gialla in crosta. La pizza alla curcuma, integrata con topping di pesto di pistacchio di Bronte, provola affumicata a paglia, pancetta di maialino nero messo in cottura che diventa croccante, pomodorino giallo del Monte Somma e granella di pistacchio.



Gialla in crosta

Mi hai detto che viaggi molto per lavoro. Come viene considerata e interpretata la pizza all'estero?

All'estero si fa ancora fatica a comprendere la "pizza napoletana". La chiamano ancora "pizza alta", con il "bordo" alto. Oggi copre il 10% di conoscenza, mentre la pizza Paulista, brasiliana, il 30%. Il primo ostacolo che si incontra quando vuoi aprire all'estero è questo: ti dicono che la pizza napoletana, quella "molle" e che si piega con le mani non piace molto. Vogliono quella che resta tra le mani un po' croccante. Io rispondo sempre: "ma overo faje?". Ho aperto più di cento pizzerie e fanno tutte numeri impressionanti. La pizza napoletana conserva le proprietà del pomodoro, della mozzarella, dell'extravergine. Sulla "non napoletana" non vengono usate tante accortezze. Il pomodoro viene frullato, si usa qualsiasi olio. Qui il discorso è importante. Parliamo di Dieta Mediterranea. La pizza è ricca di polifenoli dell'olio, del licopene del pomodoro, bisogna saper usare la farina… insomma è un discorso ampio.

Tre spicchi Gambero Rosso, docente nel settore, Maestro dell'impasto… tanti riconoscimenti, insomma. Ma qual è la soddisfazione più grande in tanti anni di lavoro?

Avere riconoscimenti riempie di orgoglio. Quando il cliente passa al bancone e mi fa i complimenti dicendo che la pizza era buonissima e perfetta: che bello! Poi ovvio che il riconoscimento di Maestro dell'impasto a livello nazionale mi rende fiero. Se devo essere onesto, ancora oggi mi sento un bambino quando ho la pizza tra le mani, proprio come il primo giorno. Faccio un impasto, lo stendo, viene bene e penso "ua' com'è venuta bene la pasta con questi ingredienti, comm'è bella". Essere ancora ammaliato dall'espressione massima che ti può dare un disco di pasta. Questa è la soddisfazione più grande.

"ua' com'è venuta bene la pasta con questi ingredienti, comm'è bella"





Bella risposta…

Sai, raggiungere i traguardi non è tutto. Io dico sempre: "o' pappece comme cade int'a' farina si sente già mugnaio", cioè i ragazzi di oggi arrivano che non sanno fare nulla e appena li metti "a pazzià" con le mani nella farina, diventano loro i mugnai e tu non sei nessuno. Oggi gli insegni una cosa e domani la fanno meglio di te. Questo è un neo che non riesco a sconfiggere. Pochi si vestono di umiltà. Anche io quando insegno, al contempo, imparo; tutti lo facciamo. L'umiltà è fondamentale.

La parlesia

Un tempo, nelle pizzerie si usava un gergo molto particolare, che Salvatore Santucci ancora oggi menziona nei suoi discorsi: è la"parlesia tra pizzaiuoli". Si utilizzavano termini come Kalò (bello, buono) e Skatà (brutto, cattivo) che hanno origine dal greco. Per esempio, se il maestro di bottega diceva "fa kalò e ventiquattro into a l'inferno", stava comunicando di fare attenzione alle pizze nel forno. Se qualcosa non fosse andato bene si sarebbe detto: "fa skatà". A volte capitava che bisognasse comunicare qualcosa che il cliente non doveva assolutamente ascoltare, come l'utilizzo di un prodotto non proprio freschissimo. Così, per esempio la frase: "passami la ricotta di ieri" diventava "fa kalò a neve a skatà", dove neve era la ricotta e skatà stava per vecchia. Ancora, sarebbe stato scortese chiedere se il cliente avesse pagato e allora si diceva alla cassiera: "o' pazzareo ha fatt kalò con l'aspro?". O' pazzareo era il cliente e l'aspro era il denaro. Il cliente non si offendeva e il pizzaiolo sapeva. Poi, se entrava qualcuno che non piaceva, di certo non si poteva dire: "quello con gli occhiali non mi piace" e allora, per comunicarlo, si diceva "fa calò o pazzareo ca bicicletta è skatà". Una lingua affascinante in via d'estinzione, dunque, che sicuramente approfondiremo ancora sulle pagine di questa rivista.

Slow Food®

Il decalogo dell'Oste

a cura di Slow Food Italia
www.slowfood.it



SOPRA
Carlo Petrini

Dal 1989 Slow Food ha provato a raccontare quelle osterie di tradizione che sono disseminate lungo tutto il territorio italiano e lo ha fatto non solo preservandone il loro valore tradizionale ma anche evidenziandone i mutamenti e talvolta le contraddizioni che si generavano tra i diversi territori italiani. Carlo Petrini, il fondatore di Slow Food, non ha dubbi su cosa sia un'osteria: «Un luogo familiare e accogliente, dove si è sempre mangiato in maniera semplice, gustosa: oggi l'Osteria è diventata quasi mitologica. Sembra qualcosa che conoscono tutti, ma è tutto fuorché semplice da codificare, perché ne esistono almeno quattro tipologie». Ma per provare a definire meglio questo luogo mitologico e a riconoscere le osterie autentiche dalle imitazioni, nel 2018 gli allora curatori della Guida Osterie d'Italia, Marco Bolasco ed Eugenio Signoroni, stilarono un decalogo che vi proponiamo di seguito.



ACCANTO
Marco Bolasco



SOPRA
Eugenio signoroni

1. È accogliente e conviviale

In pratica è un luogo dove non ci si sente in imbarazzo se non si rispettano nel dettaglio tutte le regole di una buona tavola.

2. Ha un buon rapporto qualità/prezzo

Bisogna dare il giusto valore al cibo e a chi lo lavora ma anche "non approfittarne" aumentando i prezzi solo perché è "alta stagione" o per fare cassa più velocemente, a discapito del cliente.

3. Conosce a fondo la materia prima che usa

Sceglie di usare dei prodotti perché sa come farlo e non perché vanno di moda.

4. Lavora prodotti di prossimità

O, meglio, preferisce - a parità di qualità - quei prodotti che può reperire inquinando meno, ovvero che vengono da luoghi più vicini.

5. Sa proporre il vino, anche se è solo quello della casa

Va da sé che un'osteria non può non avere vino ma non è necessario avere una selezione di annate imperdibili bensì avere il vino giusto da abbinare ai piatti in menù.

6. Non ha il menù degustazione

Il menù degustazione è diventato uno dei punti di riconoscimento degli "stellati": non puoi andare da uno stellato scegliendo solo un piatto; in un'osteria puoi farlo. E se un menù degustazione c'è, deve essere complementare a quella carta.

7. Non scimmiotta il ristorante importante

Imitare non è mai cosa buona. Va riscoperto il valore dell'identità e delle differenze.

8. È moderna ma non rinnega il passato

Sa utilizzare un linguaggio contemporaneo sia nella proposta che nell'accoglienza ma sa che quel linguaggio è figlio di una cultura a cui deve dire grazie.

9. Non insegue le mode, spesso le anticipa

Si preoccupa poco di cosa piaccia al mercato, preferendo invece evidenziare ciò che piace all'oste. L'osteria "crea" la moda.

10. Ha un bravo oste (o più di uno)

Sembrerebbe banale dirlo ma un locale che cambia il suo menù troppo spesso perché cambia gli chef (ma a noi piace dire: i cuochi) con altrettanta celerità oppure che ha una cucina con molti alti e bassi perché il personale condivide poco il progetto non può essere una buona Osteria.

Sono trascorsi poco più di 4 anni da quando abbiamo lanciato queste regole: secondo voi sono ancora valide? Avete altre da consigliarne? E soprattutto trovate che ora le nostre scelte in Guida siano più comprensibili? Per scoprire le Osterie d'Italia del 2023, potete scegliere se avere la guida cartacea oppure l'app (sia per iOS che per Android).

Aspettiamo i vostri feedback e intanto… buon appetito!



IMMAGINI da archivio Slow Food.



a cura della redazione



La parola ai pizzaioli

Il “segnalatore”

Nome: Matteo
Cognome: La Spada
Pizzaiolo presso: L’Orso
Indirizzo: Via Pasquale Calapso, 12, Messina



Raccontami chi sei e qual è la tua storia professionale

La mia storia inizia 23 anni fa. Non per passione, ma piuttosto per necessità. Non vengo da una generazione di pizzaioli, anzi, all’inizio ero fuori luogo. Avevo circa vent’anni quando mi sono addentrato in questo mondo, per esigenze lavorative.
Mi ci sono buttato letteralmente e drasticamente, non è stato facile. Rinunciare al sabato, alla domenica, alle feste, inizialmente non mi appassionava. L’amore è arrivato dopo, così come lo studio e la formazione. Pian piano cresceva in me il desiderio di capire, di abbandonare l’idea di “mischiare acqua, farina e lievito” e così ho iniziato i primi corsi di formazione amatoriale, per passare poi a studiare con i veri professionisti. Ho iniziato aprendo un locale con dei soci, ma per incompatibilità di carattere non è andata bene. La forte delusione mi ha spinto a prendere la drastica decisione di non mettere più piede nella ristorazione. Volevo cambiare totalmente settore e mestiere. In realtà poi ho capito che quella era stata la svolta, perché mi ha permesso di rivoluzionare il mio “mondo pizzeria”. Ho incontrato un gruppo di giovani imprenditori messinesi, all’inizio mi hanno messo a friggere le patatine, non sapevano chi fossi. L’Orso era un pub, non una pizzeria e in realtà l’avventura è cominciata un po’ per gioco. All’epoca facevamo le pizze solo per il personale, poi abbiamo iniziato a confrontarci, l’abbiamo presa un po’ come una sfida e oggi abbiamo liste di prenotazione per l’intera settimana. Quei giovani hanno investito su di me, sulla formazione, sulle attrezzature, sul locale. Si sono fidati di me, sono stati un po’ pazzi a farlo, ma è stato un susseguirsi di soddisfazioni e premi. Un percorso fatto di gratitudine, fallimenti e successi, grazie ai quali oggi siamo dove siamo. I riconoscimenti sono importanti e graditi, ma credo che la soddisfazione più grande sia avere sempre il locale pieno.



Ma qual è stato il momento in cui ti sei innamorato della lavorazione della pizza?

Durante il primo tour fuori dalla Sicilia, in Campania.
Da Franco Pepe, Michele, Starita, dai vari Maestri. La primissima volta che ho sentito la vera passione è stato subito dopo il mio rifiuto di continuare questo lavoro. Sono andato a mangiare da Simone Padoan e ho scoperto un concetto totalmente nuovo di fare la pizza: per me era impossibile, ho provato a imitare quello che facevano, con scarsissimi risultati ovviamente. Da lì è nato il desiderio di studiare e capire come fare delle pizze completamente fuori dagli schemi, almeno per quanto riguarda Messina.



Cosa significa per te “pizza”?

È uno stile di vita. Non ti deve pesare, devi farlo per passione, per migliorare te stesso e non per competizione. Dietro alla pizza c’è il lavoro di tutto lo staff, dei ragazzi che lavorano duro accanto a me. Senza di loro non sarebbe possibile.

Se dovessi propormi una sola pizza, quale sarebbe?

Oserei dire la Fata Morgana: un impasto al nero di seppia, con datterino giallo, stracciatella, gambero rosso ed erba cipollina. Ti direi, però, di mangiare anche la Emma, un classico: fior di latte napoletano affumicato, fonduta di formaggio, una rucola aromatizzata all’aceto di fico d’india, capperi, pomodori secchi, prosciutto crudo e al centro una ciotolina con del miele da aggiungere.

Consigliami un/una collega e dimmi perché andare a mangiare proprio da lui/lei.

Roberto Spinelli. Oggi purtroppo c’è gelosia, invidia, competizione… ma io parto dal presupposto che non salviamo vite umane, facciamo pizze e penso ci possa essere condivisione. Ecco, con Roberto vedo una condivisione sana e pulita.



ROBERTO SPINELLI

→





La parola ai pizzaioli

Il "segnalato"



Nome: Roberto
Cognome: Spinelli
Pizzaiolo presso: Funnaco Pizzalab
Indirizzo: Largo Cavalieri di Malta, Palermo



Dimmi di te e della tua storia professionale

Non vengo da generazioni di pizzaioli, i miei parenti sono tutti impiegati. Ho intrapreso questo percorso per esigenze lavorative, a ventisei anni. Ciò che mi ha spinto in questa direzione è un bel ricordo, da piccolo con la nonna preparavamo il vulcano di farina con il lievito che mi faceva sciogliere rigorosamente nel latte tiepido e poi mescolavamo con le mani. Alla fine, ho fatto di un gioco una passione. Ho fatto lo scientifico perché i miei genitori speravano nell'università, ma in realtà avrei voluto fare l'alberghiero. In fondo, però, li ringrazio. Se non fosse stato per questi studi, non avrei potuto approcciarmi a determinati testi un po' più complessi. Comunque, sono una persona molto testarda: se mi pongo un obiettivo non guardo in faccia nessuno. Ho iniziato grazie a Daniele Vaccarella, con il quale ho seguito un primo corso di tre mesi. All'epoca non sapevo nulla del mondo pizza. Lui è il mio mentore, molti ancora mi chiamano "vaccarellino". Poi ho fatto un tirocinio gratuito in provincia di Palermo. Dopo cinque mesi ho fatto la mia prima esperienza come primo pizzaiolo. Ho iniziato a fare formazione in tutta Italia, era Daniele a indirizzarmi. Poi ho incontrato Ezio Marinato, maestro panificatore, che mi ha trasmesso tanta passione. Ho avuto un'esperienza di tre anni in provincia di Palermo, partecipando nel frattempo anche a gare e ottenendo grandi risultati. Sono arrivato anche ottavo su 840 pizzaioli nella categoria di pizza classica a Parma. Dopo tre anni in quella pizzeria ho capito che i miei interessi non si allineavano con quelli dei titolari, io volevo investire, sai, per "fare" servono i mezzi. Non bastano tavoli e sedie per fare i coperti, serve qualità. Ho cercato qualcuno che credesse nelle mie idee pazze e ho incontrato due giovani che hanno creduto in me. Mi sono innamorato di Funnaco Pizzalab, in centro a Palermo. Avevo creato un piccolo laboratorio, con i titolari ci incontravamo la sera per sviluppare le prime idee sul menu. Devo tanto ai miei titolari, Francesco Riina e Umberto Giglia, entrambi hanno cambiato la mia visione di lavoro del pizzaiolo. Ho fatto anche uno stage con lo Chef stellato Tony Lo Coco che mi ha aperto all'idea secondo la quale sul "disco di pasta" può esserci tanta innovazione.
Alla fine, dopo tanta sperimentazione, sono giunto al mio prodotto, il Crunch Funnaco. Un impasto molto idratato, alveolato e ricco di consistenze in termini di croccantezza e scioglievolezza. Un insieme capace di evocare un ricordo nel cliente.

Cos'è per te la pizza?

È emozione. Deve ricordarti di me, mi emoziono anche nel dirlo. Chi esce dal locale deve ricordarsi di me. Il mondo della comunicazione ci sta un po' distruggendo, nel senso che sembriamo tutti uguali, che facciamo tutti le stesse cose. Non è così. Dietro c'è tanta fatica, tante rinunce, tanti sacrifici e penso che chi esce dal locale debba ricordarsi della mia pizza, dei sapori e del contesto. La pizza è dello staff. Concordo con Matteo nel dire che la pizza è "condivisione" e questo è possibile grazie all'armonia. I miei titolari lo sanno bene, siamo come una famiglia, loro ci sono anche extra-lavoro e questo mi porta anche la voglia di far ottenere risultati ad un'attività che di fatto non è mia.
I clienti non devono dire "wow" o "che bello", ma "che buono". Non apparenza, ma sostanza. Questa è la mia priorità e per far si che accada, come dice Matteo, dev'essere un lavoro di squadra.

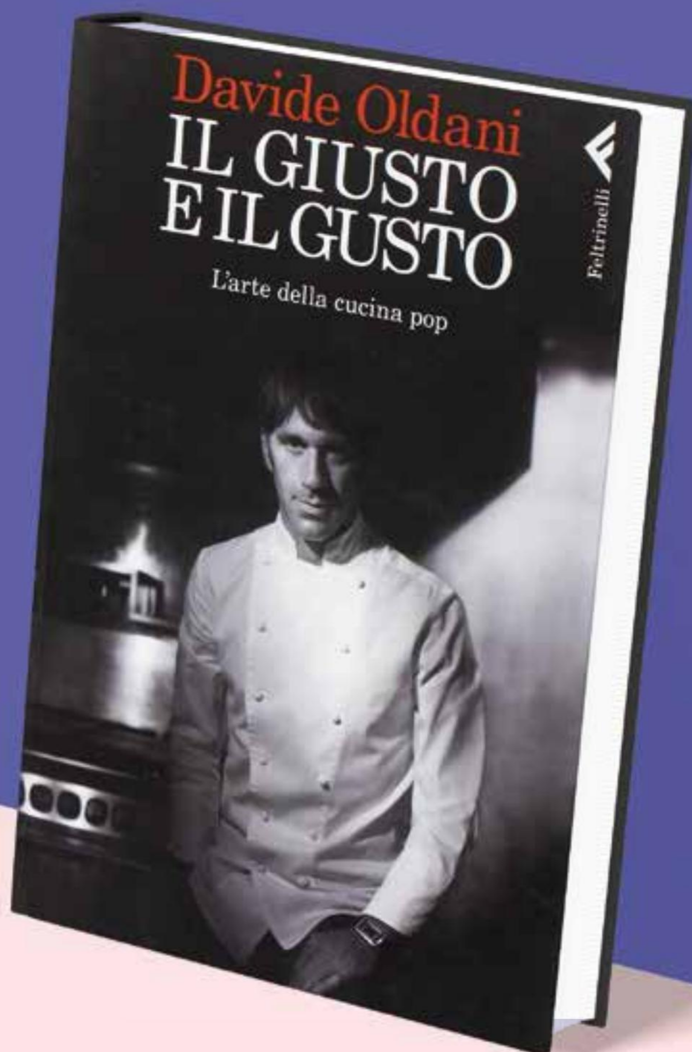
Scegli una sola pizza da propormi e spiegami com'è fatta.

Il Crunch Funnaco Baaria. Richiama un po' lo sfincione bagherese, un piatto povero che anticamente veniva fatto con rimanenze e alimenti a basso costo.
È fatto con la ricotta, la tuma, le alici e la mollica condita con pecorino e cipolla stufata. Un piatto che se fatto bene regala sapori molto particolari.

A cura della redazione

Il giusto e il gusto. L'arte della cucina pop

Autore: ***Davide Oldani***
Editore: ***Feltrinelli***
Anno di uscita: ***2012***
Pagine: ***118***
Prezzo di copertina: ***€ 11,50***







Discepolo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Davide Oldani è a sua volta diventato un maestro. Un maestro molto particolare, come dimostra questo libro. Oldani è l'ideatore della cucina pop ovvero "alta qualità e accessibilità", titolare dal 2003 del ristorante D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Il suo libro più recente, pubblicato sempre con Feltrinelli nel 2021, è POP Food ma per capire Oldani è a nostro avviso necessario partire da questo saggio di poco più di dieci anni fa.

"La mia cucina POP - scrive Oldani - è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione.

Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande - oltre che per varietà e gusto - anche per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata: io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi.

A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una "memoria" di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro…"

La sua attività di designer, nata dall'osservazione quotidiana dell'ospite, rispecchia quella di cuoco: tavoli, sedie, piatti, posate e bicchieri sono ispirati al POP: semplici, funzionali, eleganti. A completare l'idea di Cucina POP sono infatti la passione e la ricerca continue, l'irrinunciabile lavoro di squadra e l'accoglienza dell'ospite. Sobria ma elegante, quest'ultima è basata sulla convinzione che il bello debba essere anche funzionale, come tutti gli oggetti che sono stati creati per gli ospiti.

Piuttosto che lasciar cadere dall'alto sapere ed esperienza, Oldani nel libro qui proposto sembra porgere dell'uno e dell'altra la condivisibilità, i princìpi (semplici, di buonsenso) che è venuto, quasi automaticamente, scoprendo lungo la strada percorsa. Davide Oldani presenta un'idea di cucina fatta di ingredienti non necessariamente (e inutilmente) costosi, a posate disegnate perché siano utili, a sedie e tavoli che siano comodi, a spazi fra tavolo e tavolo che stabiliscano, se è il caso, relazioni ma non impongano eccessiva vicinanza.

Il modello che emerge è quello di uno chef che non solo sta in cucina ma la pulisce quando è il caso, che sta dove si inventano i piatti con lo sguardo di un solerte padrone di casa… ma anche di uno che sa il fatto suo e lo dimostra attraverso un decalogo, anzi 10 Pillole di filosofia POP:

1. Bisogna valorizzare l'equilibrio dei contrasti, in cucina e nella vita.

2. In cucina, il design è il contenitore che deve valorizzare il contenuto.

3. Ogni attività deve avere un profitto, ma i prezzi devono essere corretti.

4. La curiosità e l'osservazione sono il modo migliore per interpretare le esigenze dell'ospite.

5. Da ogni errore nascono possibilità, basta saperle sfruttare.

6. La priorità, per chi cucina, è l'attenzione al benessere delle persone.

7. Ogni ingrediente, dal più umile al più ricercato, merita lo stesso rispetto.

8. Al vino si deve dare la giusta importanza.

9. La spesa va fatta sempre a stomaco pieno, per evitare sprechi.

10. Il brand deve essere immediato, facile da ricordare.

